

特色草鸡汤店铺

生成日期: 2025-10-26

“创新菜评比，促进了盐城餐饮行业的互相交流和沟通，对于我个人也是一个自我展示的舞台。来参加这场比赛，也是想向盐南高新区的餐饮行业精英们多多学习交流。”盐南名菜获奖者、盐城小芋儿餐饮有限公司出品总监王其开说。“苏北草鸡汤作为盐城经典的名菜，我们要坚持原汤原味，让每位食客都能品尝到地道的盐城味道。”“在餐饮行业，创新是非常重要的生存法则。”盐南创新菜获奖者、盐城日月星城大酒店有限公司厨师长李孟才说到。“作为一名来自安徽的新盐城人，一直在提升自我，努力创新，这次的参赛作品，是将经典的松鼠鱼做出不一样的外观及味道，希望给各位食客带来不一样的舌尖体验。”炖草鸡汤的时间是有讲究的。特色草鸡汤店铺

家养草鸡、土鸭、鹅等要比饲料养的好吃很多，当然也更具营养。草鸡汤之所以好吃，是因为它所吃的食物，都是粮食、蔬菜，不喂饲料，也不是一两天就能吃出来的，这得从小喂大米、谷子这些，而且还是放养的。农家草鸡汤为什么比肉鸡汤好吃？肉鸡都是喂饲料快速催大的，一般40-60天就出栏了，只看到架子，长肉没脂肪，没营养，总的来说味道也就不怎么样。肉鸡专喂饲料，生长速度快。养殖户为了利润，也为了方便管理，把所养的鸡放在一起喂养，在整个养殖过程中，都是喂饲料，鸡长大非常快，这就就是我们常说的肉鸡、速成鸡。因为长得快，40、50天就长大成鸡，但正因为生长速度快，又没有运动，鸡肉特别嫩，肉纤维细弱，软组织没有长好。肉鸡出分多，虚胖，肉质不坚实，用来炖汤汤是浑浊的，也没什么味；草鸡炖的汤是清澈的，主要开始煮，就可以闻到香气了。特色草鸡汤店铺苏北草鸡汤烹饪过程以整鸡去内脏。

炖草鸡汤好喝又营养：营养价值：较好用老母鸡，香菇可以增强人体的免疫功能，用香菇和鸡一起熬鸡汤，香菇中的有效成分溶解在汤内，可提高人体吸收率，鸡汤有提高呼吸系统抵抗力的功能，可谓双效合一，如果不吃鸡汤的油，可以把煮好的鸡汤盛入小碗后放凉，等油凝固后撇去，再加热食用。香菇草鸡汤简介：滋润鲜美。原料：，鸡腿四只，鸡胗5个，香菇半斤，姜三片，大葱两段，盐一小勺。过程：把鸡腿和鸡胗洗净，先用开水焯三分钟左右，去掉血水，香菇去蒂洗净。把电压力锅的内胆放入小半锅水左右，然后放入鸡腿和鸡胗，水刚刚没过鸡肉就可以了，较后加入香菇和姜葱。把电压力锅的时间调到25分钟左右，等时间到了以后，排气，然后打开锅盖，再调入一点盐，然后再压五分钟左右就可以开吃了，又鲜又嫩，肯定美味养颜。小诀窍：盐一定要较后再加。

养生**介绍，想让鸡汤更有营养，在熬炖鸡汤的时候可以适量加入中药，加一些黄芪，可以有效减轻气血两虚的症状，增强身体抵抗力。加一些党参，可以提高患者的造血功能，补脾补气，养血提气。加一些枸杞子，可以增强阳气，抵御寒冷。加一些生姜，则可固本强身，抵御感冒。很多朋友认为鸡汤比鸡肉更有营养，所以病人想恢复元气，只喝鸡汤就行了。养生**称，这又是一个误区，经检测，熬炖鸡汤时，鸡肉所含的营养物质只有5%~10%能够溶解在汤汁里，大部分营养成分还依然保留在鸡肉内。因此想通过喝鸡汤增加营养的话，一定不要忘了吃肉哦。山芋腔苏北菜深受各界客户好评及厚爱。

草鸡汤的做法步骤：1、这次买的草母鸡比较大，只好炖一半；清水浸泡一会儿，泡去些血水后冲洗干净；2、然后将将鸡子，香葱一起放入锅中，并加入适量清水；3、放入电压力锅中；4、合上盖子，启动煲汤功能；5、程序结束，会自动进入保温状态；6、打开盖子，放入适量食盐调味；7、出锅装盘，香浓好喝的老草鸡汤就可以上桌了。小窍门：1、老母鸡洗净后，用清水浸泡一会儿，可泡去些多余血水，汤会更加清澈。2、炖鸡汤适合选用草母鸡，这样炖出来的鸡汤，味道才鲜美。来自美食天下老方小雨的作品。使用的厨具：电压力

锅。所属分类：汤类家常菜午餐晚餐。炖足火候，熬煮出来的鸡汤，汤汁清亮透明，鸡肉松软酥烂，香味扑鼻。
特色草鸡汤店铺

想让草鸡汤更有营养，可以在熬炖鸡汤的时候可以适量加入一些黄芪。特色草鸡汤店铺

咱们总听见老人说，多喝鸡汤补身体！对身体好，到底怎么好呢，下面让我为大家介绍一下吧~首先鸡汤能够温中补气，因为从中医的食疗的角度上来讲鸡汤味甘，温，入脾，胃经，对于脾胃虚弱所导致的食欲不振，消化不好，恶习呕吐，虚劳羸瘦的人，如果适当喝鸡汤，通过滋补脾经和胃经而有很好的温中补气，增强身体素质功效。其次能够补精填髓，对于肾虚所导致的腰膝酸软，腰腿疼，精血亏损所导致的视物模糊，四肢无力，须发早白的人，如果适当食用鸡汤，有很好的补精填髓的功效。特色草鸡汤店铺

江苏山芋腔餐饮有限公司位于城景湖路购物中心1号楼2001室。公司自成立以来，以质量谋发展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下菜品，服务，苏北菜，餐饮服务深受客户的喜爱。公司注重以质量为中心，以服务为理念，秉持诚信为本的理念，打造食品、饮料良好品牌。在社会各界的鼎力支持下，持续创新，不断铸造***服务体验，为客户成功提供坚实有力的支持。