卤三国怎么样

卤三国的特色菜品

刘备老母鸡为卤三国绝味第一大特色菜，取正宗散养老母鸡，美味透骨，味香肉嫩，鸡皮不肥不腻，鸡肉可用手一丝丝撕下，入口津津有味，吃罢大呼过瘾。关羽凤翅为卤三国绝味又一道特色菜。熏香味浓，个头大，颜色好，滋味透，有脆骨，特别有嚼头，令你连骨头都不放过，是下酒的好佐料。赵云肘子为卤三国绝味又一大特色菜。外表象萝卜，脱骨，去肥，口感佳，香而不腻，切开后香味扑鼻，令人食欲大增。孙权鸡鸭头为卤三国绝味荣誉特色菜之一。鸡头和鸭头均干净无毛，鲜香味重，滋味透，有啃头，令人回味无穷。夏侯淳牛肉卤三国绝味，秘制配方、色鲜味美、营养丰富、风味独特。食之肉烂筋面、软硬适度、咸淡可口，不失鲜牛肉特有风味、无异味。徐庶卤鸡蛋卤三国绝味，鲜香味美，滋味透，富含丰富的优质蛋白，蛋氨酸含量特别丰富；蛋黄中，含不饱和脂肪酸和其它重要的微营养素，如钾、钠、镁、磷，维生素A、B2．B6．D、E及生物素，营养丰富，老少皆宜。