

无尽Endless

古代一位商人从外地买了一只肥鸡，准备带回家中过春节，但路途遥远，活鸡不易携带，便将鸡宰净用盐包封在包袱里。引至半途，于客栈半夜碰到些朋友，开心之余，却因客栈打烊不提供食物，找不到吃的，只好学着家乡叫化鸡的办法，把鸡用纸包住，再糊上泥巴放进火堆中煨熟来吃，出乎意料，朋友都说这样弄出来的鸡肉非常好吃！商人心细，留了几块带给妻儿品尝。

妻子厨艺高超，尝试后亲自依法泡制，盐焗鸡诞生，后来这种菜肴家喻户晓，为更加方便携带，适应大量生产，经几代传承人的不断改良和创新，创制出别具风味的无尽盐焗鸡。

无尽食品秉承有三百多年积淀的广东经典美食-盐焗鸡制作工艺，选料上乘，采用秘制配方精心烹制，保留原鸡营养，且皮爽肉滑、金黄油亮、骨肉甘香、风味诱人。是国内以现代保鲜工艺制作将广东传统盐焗鸡产品转变为可工业化生产及大流通销售的企业。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/wjendles-705952.html>