

义兴张

源自1787年的传统熟食品牌，集肉鸡养殖/加工/销售于一体，专业经营道口烧鸡的现代化民营企业，其产品以熟烂离骨、鲜嫩异香而著称

品牌简介

据传，乾隆五十二年（1787年），道口烧鸡名师张炳得到一位清宫御厨老友“要想烧鸡香，八料加老汤”的秘诀，精心制作，反复改进，使烧鸡独具风味，从此声名大振。张炳取“以义兴商”和“义友济兴”之意，定烧鸡铺号为“义兴张”。

据台湾一九八二年五月二十九日《自立晚报》称：“当年乾隆皇帝南巡，经由道口，闻异香而醒神，知县乃以烧鸡呈献，乾隆食后赞为色、香、味三绝，后成为清朝贡品”。由于卫河水运便利和后来道清铁路通车，道口义兴张烧鸡得以畅销各地。

道口义兴张烧鸡在三百多年的生产实践中，形成了独具特色的传统工艺和配方。它选料严格、加工精细、配料合理、安全卫生。从原料到成品，要经过十多道传统工序，以多种名贵作料，辅之以循环使用的陈年老汤精细加工而成。因而具有造型优美、型如元宝、丰腴完整；皮色柿红、微带嫩黄，色泽鲜艳晶莹透亮；肉丝有韧劲、鸡肉一咬齐茬、香味浓郁、咸淡适口；熟烂离骨，用手一抖，骨肉自行分离；无论凉热食之，均余香满口的风味特色，受到各地广大消费者的称赞和欢迎。

张存有道口烧鸡隶属于滑县道口义兴张烧鸡有限公司是以生产经营道口烧鸡为主的股份制民营企业，由传统烧鸡世家品牌“义兴张”世代相承，发展到今。道口烧鸡是我国闻名的三大名鸡之一，历史悠久，风味独特，色、香、味型俱佳。自清朝顺治年间由“义兴张”创始三百多年来

，畅销四方。

2007年8月，公司投资3700万元，新上年产300万只无公害道口烧鸡产业化建设项目。该项目位于县新区农副产品加工园内，占地面积40亩，建筑面积14000平方米。一期工程为班产一万只道口烧鸡生产线，引进和购置现代化加工设备，从宰杀到炸煮全部实行工业化生产。同时，公司拟建设浓缩饲料生产线和与烧鸡加工相配套的“公司+农户”养鸡基地，实现养殖、加工、销售一条龙。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/yxz-40739.html>