

B1-10F 住戶的爸媽在台南販售 20 多年好味道，現在弟弟有在網路上行銷，可以至【Facebook】或【露天拍賣】搜尋「大灣筒仔雞」，現在社區也可以訂購歐（管理中心備有名片）。
特色：獨家配方，特殊悶燻法，入味絕佳。

大灣筒仔雞®
美味 | 健康 | 便利
Enjoy the convenience & delicious moment!
竹北服務專線
0975-678-979

大成安心雞知名認證
採用九號溫體雞腿

嚴選保證

拆開即食 · 美味方便

真空包裝



招牌煙燻雞腿



f 大灣筒仔雞
~尚有其他產品 · 歡迎詢問~

風靡大灣20年 香Q筒仔雞

在台灣的傳統市場裏，隱身許多道地特色料理。筒仔雞及粉肝的攤位，一天賣出100隻假求，連餐廳都指訂使用。筒仔雞獨特的筒燒法及數十種獨家中藥，再放入特製筒內悶烤60分鐘，不同市面上的火中藥清香，實更美味。一道招



位於大灣黃昏市場內有一家專賣筒仔雞，日賣出200~300隻筒仔雞，每天供不應求。謝老闆表示：筒仔雞好吃的秘訣在於自己藥配方研磨成粉，在雞隻的內外均勻塗抹分鐘，便大功告成。其表示：我們的筒仔雞或蒸烤，所以肉質Q香彈牙還散發淡淡謝老闆表示：冰鎮過肉質更扎而筒仔粉肝也是謝老闆的另牌小吃，獨門的滷汁，慢火悶60分等入

味後，口感不輸法式鵝肝；粉嫩而鹹香不苦澀完全沒有豬肝的腥味。歡迎批發加盟。崇德、永康、和興、水仙宮、文賢、北安、新化等菜市場均有販售。

▲滑嫩多汁的筒仔雞，每天現宰現悶，保留雞肉的原汁原味。



▲獨特的口味，風靡大灣菜市場20年，是許多老饕的最愛。



▲粉肝，口感柔嫩味道香濃，不愛吃豬肝的也愛吃。

Data



台南縣永康市大豐路大灣市場內

市場: 06-2737211 預約: 06-2542466

pm15:00~pm18:30