

# 成都自助烧烤农家乐柴火鸡价格实惠

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 成都自助烧烤农家乐柴火鸡价格实惠                 |
| 公司名称 | 成都市喜林小筑餐饮管理有限公司                  |
| 价格   | 98.00/人                          |
| 规格参数 | 品牌:喜林苑<br>适应范围:个人, 团体<br>地址:四川成都 |
| 公司地址 | 四川省成都市锦江区三圣街道幸福社区联合4组7号          |
| 联系电话 | 18048534983                      |

## 产品详情

烤全羊是维吾尔族的一大传统名肴。在乌鲁木齐、喀什、和田等地的巴扎尔都可闻到它特有的香味。烤全羊不仅是街头的风味小吃，而且也是维吾尔人招待贵客的上等佳肴，现在也成为筵席中的一道佳品，倍受中外客人的青睐。那么，在成都想吃烤全羊，三圣乡烤全羊推荐哪家呢？当然是喜林苑农家乐！

烤全羊之所以如此驰名，除了它选料考究外，就是它别具特色的制法。新疆羊肉质地鲜嫩无膻味，在国际国内肉食市场上享有盛誉。烤全羊多选用绵羯羊或周岁以内的肥羊羔为主要原料，这样的羊，肉不仅嫩而且营养价值高，嚼在嘴里满口香。这是维吾尔人在长期食用羊肉的日常生活中总结出来的宝贵经验。宰杀剥皮、去头、蹄和内脏后，用一头钉有大铁钉的木棍，将羊从头至尾穿上。再用蛋黄、盐水、姜黄、孜然粉、胡椒粉、白面粉等调成糊状的汁子抹在羊的全身，然后把羊头部朝下地放入炽热的馕坑，盖严坑口，并不时地转动木棍观察，焖烤1小时左右即成。烤全羊色泽黄亮，皮脆肉嫩，鲜香异常，全羊烤成后即放置餐车上，烹制者在羊头上挽系红彩绸，打成花结，羊嘴放置香菜或芹菜。餐车备有小刀，服务人员推车围绕餐桌转动，恭请客人启刀食肉。烤全羊色泽黄亮，皮脆肉嫩，鲜香异常，是维吾尔族人民招待贵宾的佳品。也使全羊成为了一件赏心悦目的艺术品。三圣乡烤全羊推荐您在闲暇之余也去品尝一下。

喜林苑农家乐位于成都市锦江区三圣花乡核心区域，主营柴火鸡、自助烧烤、烤全羊、特色中餐，是您举办公司活动、同学聚会、生日party、朋友聚会的好去处，可以容纳200人同时用餐。

喜林苑倡导平民化消费，自助烧烤价98元/位（包含酒水）、烤全羊（活羊点杀）120元/人，柴火鸡人均80元/位，自有免费停车场，毗邻众多网红打卡景点，附近有真人CS，沙滩车，绿地骑行，草莓采摘等另收费。紧邻三大免费公园，白鹭湾湿地公园、江家艺苑、秀丽东方等。