

# 北京射雕烤羊腿 连锁加盟 射雕烤全羊 射雕全羊宴

产品名称	北京射雕烤羊腿 连锁加盟 射雕烤全羊 射雕全羊宴
公司名称	北京五洲飘扬经济文化传播中心
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	北京朝阳北京朝阳区亚运村安立花园B座903室
联系电话	010-64907316 15011469334

## 产品详情

射雕烤场——是2012年由北京五洲飘扬文化传播中心推出的连锁品牌项目，以倡导“健康、绿色、时尚、美味”射雕烤场LOGO为经营理念，以“特色制胜、成功创业、品味生活”为己任，将科学的经营理念、成熟的经营模式、成功的开店经验与特色产品、企业文化、经营服务融为一体的全国性餐饮连锁加盟店。正是凭借对特色餐饮市场的深刻理解、良好的专业技术和丰富的开店经验，为广大投资创业者带来了丰厚的回报，并在2012年被国家人力资源和社会保障部列为推荐创业项目。所以，“射雕烤场”一经上市立刻引起广大自主创业者的热烈追捧和餐饮界的一致好评。射雕烤场产品特色： 庄园烤羊：精选内蒙锡林郭勒草原盛产的羔羊，经清洗、腌制、入味等多道工序处理，放至全自动烤羊炉

庄园烤羊上烤1个小时以上，烤好后的全羊不仅表皮油亮金黄、香气扑鼻，吃起来香酥脆嫩、满口留香。

碳烤羔羊排：现场将羔羊的羊排切下，继续烤制成焦酥香脆的射雕经典羔羊排，配上独家特制的蘸料让您口口感受羔羊肉的酥脆、焦香和细嫩。 大漠风沙羊腿：“烤羊腿”是蒙族名菜，肉质肥嫩的羔羊腿经腌制后再加调料烘烤而成，肉质酥香、焦脆、不膻不腻，滋味鲜美，回味悠长，为射雕烤场的当家主菜，已成烧烤庄园店主推荐的头牌菜品。

秘制手撕羊肉：在蒙古手抓肉的基础上，经科学烹制而成，具有独特的原始风韵，越品越香，越吃越馋，碳烤羔羊排使人经久难忘，三月不知肉味。 酱烤羊骨：用独家秘制的卤酱料将羊骨卤制入味，再放在特制的烤炉上进行二次烤制，吃时可蘸料，肉脆干香、香脆筋道、吮指难忘、百吃不厌。 滕椒烤羊鱼锅：羊与鱼为鲜，充分发扬鲜之特性，经此烹饪的鱼酥肉烂，不腥不膻，汤味鲜美，风味独特，为射雕烤场之一绝。

红油糊辣羊蹄：味道鲜美不腻，辣而味美，很让人回味悠长，含有丰富的胶原蛋白，为美容食品之一；同时还具有强筋壮骨之功效，老少皆宜。

手抓羊肉饭：米饭、蔬菜、蛋白质一锅出，香气四溢的羊肉香味扑鼻而来，吃时羊肉酥烂入口滑嫩有嚼 红油胡辣羊蹄头，完美、营养、多吃。

羊杂粗粮包：绿色健康美味，营养均衡，风味独特，去油解腻。

鱼杂炖羊杂：对胃才是好的菜，用最简单的做出最美味的，这就是美食。

白胡椒羊颈汤：非常养生的汤，御寒、暖胃佳品。射雕烤场针对现代人的健康消费理念，结合现代食品科技，使烤羊技术、流程、方法、腌料上更趋标准化，口味更加鲜美，同时根据羊部位不同，所用腌料更有针对性、烤制方法更加细化、烤制流程更加标准、烤制口味更加多样，从而真正形成了集色、香、味、形于一体的特色美食。同时开创出了一羊多吃的庄园经营方式，以无烟碳烤、红外线烤、焖炉烤、卤烤等多种方式相结合，配上特制的腌料、香料油、酱料和蘸料，让烧烤生意变得更加丰富多彩。

（射雕烤场提示：我们为所有投资“射雕烤场”终端店的经营者提供了一整套行销有效的带有“射雕烤场”品牌标示的文化营销工具，如：品牌形象展板、疯狂留言板、产品宣传海报、户外广告灯箱、X展

架、产品价格水牌和店内挂旗等VI视觉识别系统；另外，为有效解决终端店实际经营过程中遇到的困难和问题，总部更精心准备了上万件带有“射雕烤场”品牌标示的终端营销用品，如：员工服装、围裙、帽子、胸徽、开业宣传单、不干胶文字贴、托盘纸、订餐卡、桌卡等用品用具。

射雕烤场总部地址：北京市顺义区张喜庄文化营烧烤庄园。）