

# 内蒙古草原著名沙葱防伪羔羊肉火锅加盟

产品名称	内蒙古草原著名沙葱防伪羔羊肉火锅加盟
公司名称	赤峰家餐馆食品有限公司
价格	60000.00/处
规格参数	
公司地址	内蒙古赤峰市宁城县
联系电话	86-04763538405 04765856201

## 产品详情

草原锡盟羔火锅是以涮内蒙古著名的沙葱防伪羔羊肉（沙葱肉）为主，以涮野猪肉，牦牛肉，青稞面为辅的特色火锅。锡盟羔羊肉火锅历经八年发展，从产品，技术，管理等方面日臻完善。深受加盟商青睐和消费者欢迎，特别适合夫妻创业，大学生就业和农民工返乡创业。锡盟羔羊肉火锅正在走向全国市场。现在全国有80多家连锁店。具有独特内在品质和竞争优势。

优势一：中国羊肉看内蒙，内蒙羊肉看锡盟。锡盟羔羊肉，是选用生长在锡林郭勒大草原的优良品种苏尼特羊和乌珠穆沁羊，日龄在180天以内的当年羔羊为原料，采用冷却排酸生产加工工艺，优选羔羊的后腿、羊排、里外脊等部位加工而成。“沙葱肉”与其他羊肉最明显区别是：加工过程中在羊肉中添加苏尼特草原的特产“沙葱”，做为“沙葱肉”的特色标示。在羊肉片横截面上，每片都可见米粒大小的深绿色的沙葱断面,这就是纯正的锡盟羔羊肉。沙葱肉的特色：鲜嫩多汁，无膻味，色泽鲜美；肉层厚实紧凑，高蛋白，低脂，、瘦肉率高；肌间脂肪分布均匀，富有人体所需各种氨基酸和脂肪酸，是高档羊肉产品。据专家测定，锡盟羔羊肉中，人体所必需的几种主要氨基酸含量明显高于其它羊肉。以沙葱肉为原料制作的火锅菜品,档次高,口味好,营养丰富。深受顾客欢迎。

优势二：公司产品特色突出，质量上乘：公司为加盟店专供“沙葱肉”、藏酷牛肉、白野猪肉、青稞面和特色火锅底料等。“沙葱肉”肉具有草原风味，鲜嫩醇香，久涮不老。藏酷牛肉和青稞面是青藏高原的特色产品，营养丰富，品质独特，具有高原特色。特种野猪肉来自东北长白山，具有良好的品质和野味特点，有营养保健效果。优势三：公司火锅店后厨技术独特。野猪大骨熬汤技术,鲜肉丸，虾丸，鱼丸制作技术；蒙古料理技术；采用西餐方法调理野猪肉，牦牛肉技术；草原羔羊肉沙葱防伪技术都是自己独创，有很强的竞争优势。后厨技术有专门高级老师现场指导，技术操作规范，易学。优势四：内蒙古锡盟羔火锅另外一个优势是：节省费用。火锅店不用聘请厨师，每年可以节省5-6万元费用。我们帮助规划装修和选址可为加盟商节省2-3万元费用。qq651641613