

# 专业较好的烤全羊技术学习

产品名称	专业较好的烤全羊技术学习
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

## 产品详情

????????????? ??????

新乡市名食园小吃培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提示：请拨打右上方或者文章下方电话联系了解多信息，微信与手机同号！

地址：河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校

乘车路线：

：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走六十八米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有专车接送

：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到

：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到

：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。

说起烤全羊，它就是代表着高端大气上档次的货，“烤全羊”是内蒙古一种传统而具有独特风味的宴客佳肴。烤全羊是新疆少数民族，尤其是维吾尔族人民膳食的一种传统地方风味肉制品。由于“烤全羊”的加工方法特殊和讲究，新疆解放以前烤全羊是达官贵人、地主巴依等上层人士在逢年过节、庆祝寿辰、喜事来临时用来招待尊贵的客人的珍馐佳肴，以前只供蒙古王爷享用，一般牧民根本吃不到，如今这

一传统美食一般人都有机会品尝了。烤全羊是蒙古族公民膳食的一种传统地方风味肉制品，一道富有民族特征的大菜，是该民族千百年来游牧日子中形成的传统好菜，是蒙古族款待外宾和贵客的传统名肴。

其烤全羊营养价值富含丰富的钾、磷、钠、蛋白质、维生素A、维生素C、维生素B2、维生素B1、钙、硒、锌等等营养成分。营养功效：温补脾胃 温补肝肾 补血温经 保护胃黏膜 补肝明目 增加高温抗病能力 健脑益智 保护 肝脏 防治动脉硬化 预防癌症 延缓衰老和美容养颜

名食园烤全羊烤全羊独有秘制配方，将养生秘方渗透至肉类中，每只羊腿在进行烤制前都经过了长达12小时的精心腌制，让羊腿在烤制之前就极富营养和香味，让人垂涎三尺，欲罢不能！嫩羊在宰杀前的过程就不必说了。都是清内脏去毛统一的流程。我们买的羊，卖羊人会将羊处理好，除皮留给卖羊人外，内脏、羊血等都可以自留。做做羊杂汤，羊血羹是很不错的选择。 菜品特色：烤全羊是目前肉制品饮食中健康环保绿色的美食了，烤全羊外表金黄油亮，外部肉焦黄发脆，内部肉绵软鲜嫩，羊肉味清香扑鼻，颇为适口，别具一格。 注意事项：烤全羊好用选用以果木或落叶松木屑为原料，工艺上主要是把木屑经机器高温、高压成型后，再送入炭化炉内炭化而成的机制木炭好。整个生产过程中无须添加任何东西，属环保产品范畴。市面上销售的木炭，主要有六角形中心有孔和四方形中心有孔两种形状。机制炭作为传统木炭（传统木炭：以树木为原料，烧制而成。）