

新疆烤全羊 大鹏新烤全羊 江城肥仔餐饮有限公司

产品名称	新疆烤全羊 大鹏新烤全羊 江城肥仔餐饮有限公司
公司名称	江城肥仔（武汉）餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区团结大道19号
联系电话	13387505149

产品详情

江城肥仔虾庄·烤全羊起源于武汉，由湖北知名企业家曾振湘创办，迄今已愈十八年。肥仔系列还包含肥仔宴汇、肥仔总厨、自助餐品牌菲德堡等，新疆烤全羊，“江城肥仔虾庄·烤全羊”为专著小龙虾的餐饮品牌。

烤全羊的制作要求严格，必须选用1~2岁的内蒙古白色大环保碳头羯羊，经过宰杀、烫皮、焅毛、腌渍、调味后，再挂入烤炉内，封住口用慢火烤成熟，成品色泽黄红、油亮，皮脆肉嫩，肥而不腻，酥香可口，别具风味。

江城肥仔虾庄·烤全羊起源于武汉，由湖北知名企业家曾振湘创办，迄今已愈十八年。肥仔系列还包含肥仔宴汇、肥仔总厨、自助餐品牌菲德堡等，“江城肥仔虾庄·烤全羊”为专著小龙虾的餐饮品牌。

羊天性耐寒，在我国主要产于较寒冷的高原地区，烤全羊店，如：青海、西藏、内蒙古地区，其中又以内蒙古地区羊的品种为最佳。内蒙古地区昼夜温差较大；水草茂盛，特别适合羊的生长。这里的人们多是游牧民族，生活不稳定，但个个体态强悍，在零下30多度的严寒里仍能策马扬鞭，放牧牛羊，其身体的强壮及耐寒性与常年吃羊肉的饮食结构是分不开的。

江城肥仔虾庄·烤全羊起源于武汉，由湖北知名企业家曾振湘创办，烤全羊多少钱，迄今已愈十八年。肥仔系列还包含肥仔宴汇、肥仔总厨、自助餐品牌菲德堡等，“江城肥仔虾庄·烤全羊”为专著小龙虾的餐饮品牌。

制作步骤1.将羊腿冲洗干净，用铁钎子均匀地遍戳小孔，置容器里，大鹏新烤全羊，加精盐、烤羊腿花椒水腌4~6小时。2.烤盘内加桂皮、八角、草1果、姜、番茄酱和羊汤，再放入腌过的羊腿，在羊腿上放葱头、番茄、芹菜。待烤箱升温至180~200左右，将烤盘推进烤箱内，每小时翻动一次，约3~4小时，汤汁烤干，羊腿烂熟，取出装盘，以香菜点缀即成。

新疆烤全羊-大鹏新烤全羊-江城肥仔餐饮有限公司(查看)由江城肥仔(武汉)餐饮管理有限公司提供。新疆烤全羊-大鹏新烤全羊-江城肥仔餐饮有限公司(查看)是江城肥仔(武汉)餐饮管理有限公司(www.wuhanfzx.com)今年全新升级推出的,以上图片仅供参考,请您拨打本页面或图片上的联系电话,索取联系人:曾总。