

# 新疆烤全羊 宝安烤全羊 江城肥仔（武汉）餐饮

产品名称	新疆烤全羊 宝安烤全羊 江城肥仔（武汉）餐饮
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，“江城肥仔虾庄·烤全羊”为专著小龙虾的餐饮品牌。

烤羊肉不仅味美爽口，营养丰富，而且能增进食欲。吃羊肉串您要留神几点：炸羊肉的代表菜有松肉、烧羊肉等。松肉是用油1皮包裹肉糜制成条状炸制而成，色泽金黄，质地酥软，咸鲜干香。

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。

制作流程1.将羊宰杀，用80~90℃的开水烧烫全身，趁热褪净毛，取出内脏，刮洗干净，然后在羊的腹腔内和后腿内侧肉厚的地方用刀割若干小口。2.羊腹内放入葱段、姜片、花椒、大料、小茴香末，新疆烤全羊，并用精盐搓擦入味，羊腿内侧的刀口处，宝安烤全羊，用调料和盐入味。3.将羊尾用铁签别入腹内，烤全羊价格，胸部朝上，四肢用铁钩挂住皮面，刷上酱油、糖色略凉，再刷上香油。4.将全羊腹朝上挂入提前烧热的烤炉内，将炉口用铁锅盖严，并用黄泥封好，在炉的下面备一铁盒，用来盛装烘烤时流出的羊油，烤全羊多少钱，大约3~4小时，待羊皮烤至黄红酥脆，肉质嫩熟时取出。5.食用时先将整羊卧放于特制的木盘内，羊角系上红绸布，抬至餐室请宾客欣赏后，由厨师将羊皮剥下切成条装盘，再将羊肉割下切成厚片，羊骨剁成大块分别装盘，配以葱段、蒜泥、面酱、荷叶饼，并随带蒙古刀上桌。

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。

位于瑞士福莱堡的一家动物研究所的科学家们经过多年研究，发现了CLA的独特性质。通过对老鼠和人体细胞所作的试验，科学家们发现，在CLA的作用下，癌细胞生长得到抑制并逐渐减少，这种作用对于治疗皮肤癌、结肠癌以及乳腺癌有着明显的效果。

新疆烤全羊-宝安烤全羊-江城肥仔(武汉)餐饮(查看)由江城肥仔(武汉)餐饮管理有限公司提供。新疆烤全羊-宝安烤全羊-江城肥仔(武汉)餐饮(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。