

# 烤全羊价格 金湾烤全羊 江城肥仔餐饮有限公司

产品名称	烤全羊价格 金湾烤全羊 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，“江城肥仔虾庄·烤全羊”为专著小龙虾的餐饮品牌。

“烤羊腿”是蒙族名菜，流传久远，西北各地，皆有制作。此菜以羊腿为主料，经腌制再加调料烘烤而成。成菜羊腿形整，颜色红润，烤全羊多少钱，酥烂醇香，滋味鲜美，回味悠长。冬令补品——附子烧羊肉：羊肉0.5-1公斤，熟附子片30-60克，甘1草、当1归各10克，加适量八角、桂皮、食1盐、生姜，金湾烤全羊，同放锅内加水用小火焖熟食用。适用于老年人体虚怕冷，腰酸腿软，夜多小便，小便频数，易感冒，风1寒咳嗽气咽等阳虚病者。健康人食用，有保健强身之功。注意：发热，烤全羊价格，咽痛，肝1炎，风热咳嗽，风热感冒等热性1病1人不宜食用。

江城肥仔虾庄·烤全羊起源于武汉，内蒙烤全羊，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。

秋天吃羊肉增强抗病能力羊肉肉质细嫩，含有很高的蛋白质和丰富的维生素。羊肉肉质细嫩，容易被消化，多吃羊肉只能提高身体素质，提高抗疾病能力。而不会有其他副作用，所以人们常说：“要想长寿、常吃羊肉”。

秋天吃羊肉滋补身体在秋冬季，人体的阳气潜藏于体内，所以身体容易出现手足冰冷、气血循环不良的情况。按中医的说法，羊肉味甘而不腻，性温而不燥，具有补1肾、暖中祛1寒、温补1气血、开胃健脾的功效，所以秋冬季节吃羊肉，既能抵御风1寒，又可滋补身体，实在是一举两得的美事。

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。

它既能御风1寒，又可补身体，对一般风1寒咳嗽、慢性气管炎、虚寒哮1喘、肾亏阳1痿、腹部冷痛、体虚怕冷、腰膝酸软、面黄肌瘦、气血两亏、病后或产后身体虚亏等一切虚状均有治1疗和补益效果，最适

宜于冬季食用，故被称为冬令补品，深受人们欢迎。

烤全羊价格-金湾烤全羊-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。烤全羊价格-金湾烤全羊-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](http://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。