

神农架烤肉 武汉毛明圣餐饮公司 正宗烤肉加盟

产品名称	神农架烤肉 武汉毛明圣餐饮公司 正宗烤肉加盟
公司名称	武汉毛明圣餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市江岸区江汉一路59号3-3
联系电话	13419552981

产品详情

在烤肉之前，烤肉店会赠送辣白菜、海藻等小菜，一定要吃。如果想要搭配烤肉点一些小菜的话，也尽量要点蔬果类的。

在吃烤肉过程中，店家通常会赠送一些生菜，用来包肉吃。这是在烤肉中最重要的环节，请一定要大量食用生菜。虽然很多朋友喜欢占烤肉酱吃，但是小编建议，一定要采用“菜包肉”的吃法!如果蔬菜不够的话，神农架烤肉，烤肉店也会专门有蔬菜拼盘，以配合“菜包肉”的吃法。武汉毛明圣餐饮管理有限公司主营行业是商务服务。我们始终坚持诚信和让利于客户，坚持用自己的服务去打动客户。您如果对我们的产品感兴趣的话，可以直接在线提交采购信息。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

武汉毛明圣餐饮管理有限公司主营行业是商务服务。我们始终坚持诚信和让利于客户，坚持用自己的服务去打动客户。您如果对我们的产品感兴趣的话，可以直接在线提交采购信息。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

烤肉做法:

5加入花椒粉，辣椒粉，用筷子翻匀后，加入孜然粉再次用筷子翻匀，再煎制1-2分钟，让味道进到肉片内。

6最后撒上少许葱花提提香。

7装盘，趁热即可享用。

“烤肉”选料严格，肉嫩味香，自烤自食，再佐以美酒，独具风味。烤肉历史悠久，但值得一提的事，烤肉不对等于原始的刀耕火种。

肉类含蛋白质丰富，一般在10-20%之间。瘦肉比肥肉含蛋白质多。肉类食品含蛋白质是优质蛋白质，不仅含有的必需氨基酸全面、数量多，而且比例恰当，接近于人体的蛋白质，容易消化吸收。

武汉毛明圣餐饮管理有限公司主营行业是商务服务。我们始终坚持诚信和让利于客户，坚持用自己的服务去打动客户。您如果对我们的产品感兴趣的话，可以直接在线提交采购信息。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

木炭烤肉串：

- 1.把猪肉切的薄薄的长条状，厚度约为0.3厘米。
- 2.加入所有调味料生抽，老抽，姜，五香粉，烤肉加盟费是多少，料酒，盐拌匀腌制半小时入味。
- 3.钳子清洗干净，把肉片穿在铁钳子上。按照烤炉的长短，就穿多少肉。
- 4.烧烤炉点着木炭，木炭要经过冒烟后，在摆上肉串开始烤。
- 5.肉串要经常的翻面，火候要旺，木炭要没有烟的味道放肉串，一面烤8秒钟左右，正宗烤肉加盟，紧接着翻面在烤8秒钟。
- 6.途中要刷两次油。
- 7.因为翻面太快了，烤肉加盟店，我都没有机会照相。
翻面慢了肉质会变硬。全程3分钟左右就能烤熟。
- 8.烤好的肉串撒上孜然粉，喜欢吃辣的在抹上一层辣酱，那才真的好吃。

神农架烤肉-武汉毛明圣餐饮公司-正宗烤肉加盟由武汉毛明圣餐饮管理有限公司提供。“餐饮招商”就选武汉毛明圣餐饮管理有限公司（www.whsmms.com），公司位于：武汉市江岸区江汉一路59号3-3，多年来，毛明圣坚持为客户提供好的服务，联系人：毛明圣。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。毛明圣期待成为您的长期合作伙伴！