

福州主题派对 福州主题派对策划 福州源古烧烤

产品名称	福州主题派对 福州主题派对策划 福州源古烧烤
公司名称	福建源古餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	福州市鼓楼区道山西路黄金集团有限公司内
联系电话	13774562855 13774562855

产品详情

制法：鸡脯肉切成1.5厘米见方的丁，放入盆内，加入精盐、味精、胡椒粉、料酒、姜、蒜茸、吉士粉、淀粉等拌匀入味，待30分钟后再加入植物油、辣椒面、花椒面和孜然粉拌匀。青椒、洋葱洗净切成1.2厘米见方的块，用竹签按肉、洋葱、肉、青椒、肉的顺序依次穿好成串，即可上架烤制。

特点：荤素结合，浓香诱人，风味独特。

吉列鱼排

原料：鱼肉500克 精盐2克 味精5克 料酒5克 吉士粉20克 淀粉20克 鸡蛋液20克 胡椒粉1克 香油5克

制法：鱼肉除去刺，片成0.4厘米厚的大片，入盆内，先加入精盐、味精、料酒、吉士粉、淀粉、胡椒粉、鸡蛋液等拌匀入味，福州主题派对报价，再加香油拌匀，10分钟后在鱼肉两面沾上吉士粉，并轻轻压实，即可煎烤。

特点：外酥香，肉鲜嫩，味清淡，香味独特。

很多人都爱吃烧烤，听着那“兹兹”的声音就觉得很美味。但是家有宝宝的家庭可就有疑惑了，宝宝可以吃烧烤吗？宝宝几岁可以开始吃烧烤？宝宝怎么健康地吃烧烤？现在为大家解答一下以上问题。宝宝几岁能够吃烧烤？这个并没有统一的说法，但是一般建议宝宝在3岁以后才吃烧烤，主要有两个方面的原因：首先，福州主题派对策划，户外烧烤一般以肉类为主，比较少有蔬菜和其他事物，对于3岁以下的宝宝来说，肠胃消化功能发育还不够完善，如果吃了较多的肉类非常容易消化不良，进而发生胃肠疾病；其次，户外烧烤一般是由自己来操作，福州主题派对上门价格，出现烤肉不熟、食物烤焦、或是食物受污染的情况并不少见，这样的食物如果被宝宝吃下，显然是不利于健康的，甚至将因此产生腹泻或食物中毒。

所谓术业有专攻，就需要集中于一个主题，极力渲染餐饮店的这个主题，在装修上，着重在轻装饰、摆

设上突出主题；在卫生上，尽力保持整洁，提升餐厅的档次，将烤肉加盟的特色全力展现出来，福州主题派对，增加文化吸引力，提高文化消费。但是做餐饮的，绝对不能忘本，因此在质量和分量以及味道上绝对不能够马虎，唯有在基础上拥有稳定的竞争力的同时提升烤肉加盟的特色，才是正面的加分。

福州主题派对-福州主题派对策划-福州源古烧烤(推荐商家)由福建源古餐饮管理有限公司提供。福建源古餐饮管理有限公司（www.fjygbq.cn）是福建福州,食品饮料加工的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在福州源古烧烤领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创福州源古烧烤更加美好的未来。