

鸡西羊蝎子加盟咨询

生成日期: 2025-10-30

李茂源创立于二零一六年三月,是 养生羊蝎子品牌,李茂源以独特健康养生羊蝎子为主打特色,从开业至今,店店火爆,如今店面几十家。二零一七年曾受到哈尔滨电视台的专访、二零一八年三一五推荐诚信餐饮企业、二零一九年哈尔滨电视台推荐菜品、二零二壹年成为黑龙江火锅 连锁品牌。李茂源秉承着,创新是灵魂,科技为先导,市场为导向,李茂源坚持四大准则实施,产品标准化,设备统一化,流程科学化,服务规范化,以市场需求为基准,每一项建立与实行,都为李茂源稳步前行,成为羊蝎子火锅中的佼佼者。我们期待你的咨询,可以拨打热线电话联系我们。鸡西羊蝎子加盟咨询

李茂源创立于二零一六年三月,是 养生羊蝎子品牌,李茂源以独特健康养生羊蝎子为主打特色,从开业至今,店店火爆,如今店面几十家。二零一七年曾受到哈尔滨电视台的专访、二零一八年三一五推荐诚信餐饮企业、二零一九年哈尔滨电视台推荐 菜品、二零二壹年成为黑龙江火锅 连锁品牌。李茂源秉承着,创新是灵魂,科技为先导,市场为导向,李茂源坚持四大准则实施,产品标准化,设备统一化,流程科学化,服务规范化,以市场需求为基准,每一项建立与实行,都为李茂源稳步前行,成为羊蝎子火锅中的佼佼者。!鸡西羊蝎子加盟咨询我们期待你的咨询,可以拨打热线电话联系我们。

李茂源创立于二零一六年三月,是 养生羊蝎子品牌,李茂源以独特健康养生羊蝎子为主打特色,从开业至今,店店火爆,如今店面几十家。二零一七年曾受到哈尔滨电视台的专访、二零一八年三一五推荐诚信餐饮企业、二零一九年哈尔滨电视台推荐菜品、二零二壹年成为黑龙江火锅 连锁品牌。李茂源秉承着,创新是灵魂,科技为先导,市场为导向,李茂源坚持四大准则实施,产品标准化,设备统一化,流程科学化,服务规范化,以市场需求为基准,每一项建立 与实行,都为李茂源稳步前行,成为羊蝎子火锅中的佼佼者!

再和新鲜的姜片、葱段这些调料放入锅里;5.锅里面的水开后,放入鸡精和少量的盐,用中火炖;6.大概在半个小时之后,打开锅盖,用筷子扎一下,如果能够扎入羊肉里面,说明羊蝎子已经熟了,将炉火调成小火,慢慢地炖制;7.一小时后,将炉火调成微火,再炖制大约一小时,就可以食用了。羊蝎子做法二原料羊蝎子1000克,香菜2根,洋葱半个,葱姜红辣椒若干。调料:盐3茶匙,生抽2大勺,老抽2大勺,料酒2大勺,红糖1大勺,花椒1茶匙,香叶2片。调料包:花椒1茶匙+小茴香1茶匙+肉蔻1个+香叶2片+丁香2个。做法传统京味羊蝎子1.取出剁好的羊脊骨,清洗干净放在清水中浸泡1小时,泡出血水。2.锅中加入充足的清水,花椒1茶匙、香叶2片,葱姜各2片。3.水开后放入羊脊骨,放入1勺料酒、大火烧开。4.撇去浮沫,捞出羊脊骨后再关火,倒掉焯水的汤。5.洋葱切片,锅中加入适量的底油,放入洋葱片和香菜小火翻炒,炒香待洋葱变得焦黄,香菜变蔫盛出不要。6.放入羊脊骨,翻炒煎出油脂。7.把调料包所用到的调料混合(花椒1茶匙+小茴香1茶匙+肉蔻1个+香叶2片+丁香2个),放入调料袋中投到锅内8.放入小辣椒和姜片葱段。9.烹入料酒去腥。10.加入生抽、老抽翻炒上色。11.添加红糖,后加满热水。我们期待你的咨询、可以拨打热线电话联系我们。。。

李茂源创立于二零一六年三月,是 养生羊蝎子品牌,李茂源以独特健康养生羊蝎子为主打特色,从开业至今,店店火爆,如今店面几十家。二零一七年曾受到哈尔滨电视台的专访、二零一八年三一五推荐诚信餐饮企业、二零一九年哈尔滨电视台推荐菜品、二零二壹年成为黑龙江火锅 连锁品牌。李茂源秉承着,创新是灵魂,科技为先导,市场为导向,李茂源坚持四大准则实施,产品标准化,设备统一化,流程科学化,服务规范化,以市场需求为基准,每一项建立与实行,都为李茂源稳步前行,成为羊蝎子火锅中的佼佼者 我们期待你

的咨询、可以拨打热线电话联系我们..... 鸡西羊蝎子加盟咨询

我们期待你的咨询、可以拨打热线电话联系我们！！ 鸡西羊蝎子加盟咨询

李茂源创立于二零一六年三月，是 养生羊蝎子品牌，李茂源以独特健康养生羊蝎子为主打特色，从开业至今，店店火爆，如今店面几十家。二零一七年曾受到哈尔滨电视台的专访、二零一八年三一五推荐诚信餐饮企业、二零一九年哈尔滨电视台推荐菜品、二零二壹年成为黑龙江火锅 连锁品牌。李茂源秉承着，创新是灵魂，科技为先导，市场为导向，李茂源坚持四大准则实施，产品标准化，设备统 一化，流程科学化，服务规范化，以市场需求为基准，每一项建立与实行，都为李茂源稳步前行，成为羊蝎子火锅中的佼佼者 鸡西羊蝎子加盟咨询

黑龙江省德仁餐饮管理有限公司致力于食品、饮料，是一家招商型公司。公司业务涵盖加盟等，价格合理，品质有保证。公司注重以质量为中心，以服务为理念，秉持诚信为本的理念，打造食品、饮料良好品牌。李茂源立足于全国市场，依托强大的研发实力，融合前沿的技术理念，飞快响应客户的变化需求。