

新密播报 | 食安新密

舌尖上的新密

青屏山后的草原美味,叫上朋友一起品味

7个小时精心烤制
味道独特回归自然

原始的烤全羊,是将开膛去皮的整羊架于火上烘烤。烧烤时要用杏木疙瘩烧旺的红火,须火旺而无烟方可。不时将白条羊在火上左右翻转,一直烤到表面金红油亮,香味喷发,外焦里嫩为止。烤熟后从架子上卸下,用刀割而食之,不加油盐,不加任何作料,却有纯朴天然的香味。

烤全羊要选择膘肥体壮的4齿3岁绵羊做原料,宰杀后用80度热水烫羊的全身,趁热褪去羊毛,挖除内脏,用水洗净胸腔、腹腔,再用碱水洗净全身羊皮。在腹腔和后腿、五叉等肉层较厚的部位用刀割开小口,然后填进各种作料腌渍入味,外皮涂抹适量麻油和酒。

用铁钎从羊尾向内别到腹部,并加以巩固,再用铁链钩住羊的四肢,背部朝下放入炉内烘烤,砖砌而成的烤炉似穹庐状。烤全羊入炉之前,先用一种叫梭梭的柴火将炉膛烧红,撤去燃料后,将全羊从烤炉天窗吊入,并关闭天窗和炉门。将羊肉烤至半熟后,再打开炉门,用长柄勺舀上梭梭柴的火块对羊身进行烤炙,直到羊全身烤成焦黄色为止。用这种慢火烤炙的全羊外皮焦脆,金红油亮,而皮下的肉鲜嫩酥香,油而不腻,经过长达7个小时的翻转烧烤,才能达到这种口感。



羊肉营养丰富 原始吃法更豪情

烤好的全羊出炉后,倒掉腹腔和填入皮肉的作料,由服务员端上,待客人观赏一番后,再由专人用小刀切下羊肉放入盘中蘸以香料或配以洋葱食用。据店家介绍,烤全羊本来就是蒙古族的特色食物之一,由于天天吃牛羊肉,所

以蒙古人一般会显得强壮,在这里吃烤全羊,可以一览后山风光,与朋友把酒言欢更有豪情。

同时,烤全羊的营养价值很高,具有温补脾胃、温补肝肾、补血温经,增加高温抗病能力等。

《新密播报》美食别动队
招募啦!

人们都说,生活中,唯爱与美食不可辜负

无论是奔走大街小巷,还是穿梭菜场精挑细选精致食材

或是惊叹大厨技艺,细品顶级牛排

或是腰系围裙,细心煲一份暖心的汤

更或是几瓶啤酒,三五好友相聚心仪的大排档,品美食,侃大山

美食,总是能给我们的生活增添无限乐趣。

你是美食达人还是正牌吃货?不管你是哪一种,你一定有最心动的餐厅和最想推荐的美味!

现在,《新密播报》美食别动队火热招募啦!我们将为大家推荐多家美食餐厅供队员投票,然后将直达票选最多的美食餐厅,带领招募的吃货团成员前往品尝美味!快来投票给你心目中吃货必到的餐厅吧!

还在等什么?作为一名合格的吃货,必须坚守“大家好吃,才真的好吃”美食推荐使命!即刻起参加我们的美食别动队,投票给心仪的餐厅,并且参与跟帖活动,就有机会获得精美礼品,加入美食别动队,将有更多惊喜等着你!心动了吗? **新密播报 屈绍甫**

报名热线:0371-60285599或发送个人QQ号或微信号至 zzwbxmck@163.com,美食之旅即刻开启!



桃园聚

四川老火锅,其火锅文化结合三国时代人文元素,创作出其深厚历史文化底蕴,并营造适合当代人的饮食空间……

桃园聚成立于2014年,位于新密市长乐路与栖霞街交会处,是一家以经营川味火锅为主,融汇各地火锅特色为一体的大型跨省直营餐饮品牌火锅店。

桃园聚人信奉的是关公精神,关公对国以忠,待人以义,践约以信,运筹以智,处事以仁,作战以勇,真可谓“盛世追崇同阙里,至今千载扬雄风”。桃园聚人也正是以这种诚信为本,仁义处事,智勇经营的核心文化作为企业立足与发展之根本。

公司在王璐董事长确立的服务差异化战

略指导下,始终秉承“服务至上、顾客至上”的理念,以创新为核心,改变传统标准化、单一化的服务,提倡个性化的特色服务,将与顾客创造共同价值作为基本经营理念,致力于为顾客提供“贴心、温心、舒心”的服务。在管理上,倡导制度管人、德行服人、亲情感人、真诚待人的价值观,为员工创建公平公正的工作环境,实施人性化和亲情化的管理模式,提升员工价值。

桃园聚的产品始终高扬“绿色、健康、营养、特色”的大旗,致力于火锅技术的开发与研究,在继承川、渝餐饮文化原有的“麻、辣、鲜、香、嫩、脆”等特色基础上,不断创新,以独特、纯正、鲜美的口味和营养价值菜品赢得顾客的一致推崇。

订餐电话:56197777、56167777

地址:新密市西大街与长乐路交汇外南500米路东



福满楼

特色美食:

开胃凉粉、海鲜、石斛鸡汤等精美饭菜

地址:

新密市育才街东美景世家东侧

订台电话:

56758511



周口邓城叶氏猪蹄



特色美食:

芝麻叶杂面、叫花鸡、卤菜、会面、五香特色猪蹄等

地址:职教中心右侧100米

订餐电话:18239996229

