

●相关链接

滋补御寒羊蝎羊肉

秋冬渐冷，人们容易手脚冰冷，气血循环不良，羊肉性温，滋补，具有补阳、暖中祛寒，温补气血的功效。天冷吃羊肉，既能抵御风寒，又可滋补身体。

羊肉的吃法很多，爆、炒、烧、煮、炖等，美味滋补的羊肉，该怎么烹调才最能发挥其优点呢？当然首推羊汤。肉炖得软烂，汤熬得浓稠，肉汤得有营养，汤得有滋补效果。

虽然羊肉大补，也不宜多食，身体吃不消。更好的办法是在汤中放入萝卜、冬瓜、白菜等性凉的食物，做到营养均衡，而在营养搭配完善后，也在浓浓的口感中加入一丝清凉的味道，更加美不胜收。



●相关链接

单县羊汤的制作

单县羊汤汤料和烹制工艺十分讲究，选用三年龄青山羊为主料，单县羊汤，莱芜羊汤、青州羊汤、滕州羊汤……不同口味特色的羊汤馆，让喜欢喝羊汤的人们尽兴解馋。

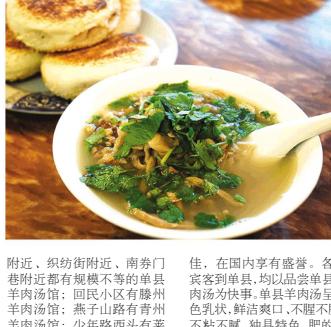
主要制作过程是先将适量的水添入锅内，烧响加入单羊的全身骨架熬煮，将羊骨头投入大锅里煮沸，再将切碎的鲜羊腿肉与煮熟的羊杂一起投入汤锅中煮(单羊下锅前分别用开水余一下)，用大火烧开，用竹筷勾去沫，再加适量冷水，开锅后再用3片羊油覆盖在羊肉上面，而后将羊杂、桂皮、良姜、陈皮、杏仁等佐料下锅，再熬制40-60分钟即可。

煮熟后捞出羊汤，然后切成薄片放入开水中里一煮，再倒入汤碗中，冲入滚烫的白羊汤，撒上碧绿的葱花，一丸丸红艳的红烧肉，香气四溢的羊肉汤就完成了。盛碗时加少许香油、桂子、丁香、香菜、蒜苗即可食用。

在寒冷的天气，吃上一碗羊汤就会四肢通畅，周身暖和，是秋季进补不错的选择。济南不仅羊汤馆多，而且口味不同，单县羊汤、莱芜羊汤、青州羊汤、滕州羊汤……不同口味特色的羊汤馆，让喜欢喝羊汤的人们尽兴解馋。

街头巷尾特色羊汤

在济南，单县羊汤馆最多。山大北路、水屯北路众多。山大北路、水屯北路



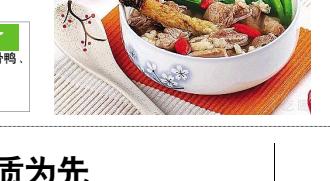
附近，纺织街附近，南券门附近都有规模不等的单县羊汤馆；燕子山路有青州羊肉汤馆；少年路西头有莱芜羊肉汤馆；无影山路附近有滕州回锅羊肉汤；三孔桥附近有单县羊汤馆。

位于七里河小区东门北



雨荷人家大酒店

招牌菜:带皮肉焖大鱼、雨荷香骨鸭、皇朝虾蒸鸡、齐鲁第一肘、免费订餐电话:400-616-2009 地址:少年路23号(大明湖西路)



品质为先

王老吉通过美FDA注册许可 获消费者青睐

近年来，世界先进设备，从最初的原料供应、饮料用水的净化、糖浆的生产到最终的灌装和杀菌，其中每一个环节都由先进完成，并多年来占据国内碳酸饮料第一的宝座。在国际市场上，王老吉的品质也同样是公认的。

根据美国相关法律规定，任何想要进入该国市场销售的国外食品，都必须获得美国食品与药物管理局(FDA)注册许可。在国际市场上，王老吉的品质也同样是公认的。

王老吉通过美FDA注册许可，获消费者青睐

王老吉通过美FDA注册许可，获消费者青睐