

羊肉多少钱 南京羊肉 羊肉

产品名称	羊肉多少钱 南京羊肉 羊肉
公司名称	南京美事食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市江宁区江苏润恒交易市场A区1栋58号
联系电话	13813925116

产品详情

羊肩肉的吃法

香辣嫩滑羊肩肉的做法步骤

- 1先将羊肩肉切成粒状，用孜然粉、生粉、生抽、白糖、料酒腌制备用。
- 2将洋葱、甜椒、黄瓜切成粒。
- 3烧热锅倒入适量橄榄油，把腌过的羊肩肉倒入大火炒。
- 4炒至变色，加入甜椒一起炒片刻。
- 5再将洋葱、黄瓜倒入一起炒。
- 6调入少许盐、一小勺XO酱，翻炒均匀。
- 7调入适量孜然继续翻炒均匀。
- 8最后放入香菜即可熄火。

羊排

这羊肉也要换着方法吃了，要不然吃烦了，改清炖为红烧，味道浓香，可以多吃些。只是这羊排买的不理想，去的太晚了，就剩下这一点儿了，南京羊肉，将就吧，只要味道好，没有问题！

- 1、姜切片，葱蒜切碎，羊排焯水。
- 2、炒锅净锅后倒油烧热，下白糖。
- 3、边加热边搅动。
- 4、糖会慢慢溶化。
- 5、此时转小火，锅底开如冒泡。
- 6、很快就冒很多泡。
- 7、倒入焯好的羊排。
- 8、倒入米酒，姜片，盐，老抽，羊肉多少钱，不停的翻炒。
- 9、倒入蒜，葱碎，加小碗热水。
- 10、换锅到高压锅中，加盖大火烧开，转小火二十分钟。
- 11、高压锅落阀后开锅，羊肉哪家好，开火收汁，出锅即可。

怎么挑选新鲜的羊肉

羊肉有新鲜与不新鲜和变质之分，也有羊龄大小之别。购买时应从羊肉的色泽、粘度、弹性和气味上鉴别。

(1) 新鲜羊肉: 切面有光泽，肉色红而均匀，肉质坚而细，切面紧密富有弹性，指压后的凹陷立即恢复。外表微干或有风干膜，羊肉出售，不粘手，具有羊肉特有的自然味。

(2) 不新鲜羊肉: 肉色较暗，外表干燥或粘手，肉质松弛，指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，无弹性，略带氨味绒酸味。

(3) 变质羊肉: 肉色暗，无光泽，外表有粘液，手摸时粘手，脂肪黄绿色，有臭味。

(4) 老羊肉: 肉色深红，肉质较粗。

(5) 小羊肉: 肉色浅红，肉质坚而细，富有弹性。

羊肉多少钱-南京羊肉-羊肉由南京美事食品有限公司提供。羊肉多少钱-南京羊肉-羊肉是南京美事食品有限公司（www.meimeiyang.cc）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：韩瑞瑞。

