

羊汤馆材料批发 羊汤馆材料 顺天意食品 安全放心

产品名称	羊汤馆材料批发 羊汤馆材料 顺天意食品 安全放心
公司名称	开原市顺天意食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省铁岭市开原市开原经济开发区科技产业园57号
联系电话	17074033337

产品详情

农家扣羊肚做法：水中放盐1克、料酒5克烧沸，将净羊肚入沸水中氽30秒钟去掉腥味，捞出放入碗中备用、雪里蕻、冻豆腐一同入沸水中焯水20秒，捞出放入净锅中，下入高汤、盐、味精、酱油，小火煨约5分钟，出锅盛入放好羊肚的碗中，上屉中火蒸30分钟，翻扣入铺好生菜叶的盘中，原汁用水淀粉勾薄芡淋到羊肚上，四周摆上灯笼椒即可。

干锅羊肚做法：羊肚刮洗干净，用精盐、白醋反复揉搓，冲洗净，入冷水锅内煮至断生，切成丝待用、红椒去蒂去子，羊汤馆材料，切成滚刀块，姜切片，羊汤馆材料生产厂家，葱切段、锅置旺火上，放入植物油，下姜片煸香，再下入羊肚煸至起泡，加入豆瓣酱、辣酱，煸出红油，烹入料酒，加入精盐、味精、十三香粉、鲜汤，小火稍焖，旺火收浓汤汁，下入红椒块，淋上红油，羊汤馆材料批发，撒上胡椒粉，装入干锅内，淋香油，撒葱段即可。

羊头肉是北京小吃中的精品，制作原料主要有熟羊头、鲜土豆粉条、胡萝卜等，具有食补价值，且制作方法多样，是一种老少皆宜的菜肴。羊头肉拌粉：把煮熟的羊头去掉骨头，肉切成丝，将胡萝卜切成丝状，黄瓜洗净切片，菠菜切段，大葱切成丝；将炒锅置火上，注入适量清水烧开，下入鲜粉条，上下翻动5分钟左右，用清水浸一下，捞出置入盘中；将切好的菠菜段放入开水锅内上下翻动，3分钟左右捞出，浸泡于冷水中；铁锅置于火上，倒入胡麻油烧热后放入花椒，制成花椒油，加入适量大葱丝。将花椒油、葱丝倒入盘中，把粉丝、羊头肉、胡萝卜丝、菠菜段、黄瓜片放在一起，加适量味精、盐、酱油调味拌匀，装盘。醋宜在食用时再加入，以防粉条发黏，颜色变青。特点：红绿相间，清淡利口，风味独特，常食不厌。

黄豆炖羊肚是用黄豆和羊肚炖制而成的一道营养丰富的菜。口感独特，富含蛋白质，营养。

做法：1.羊肚洗干净剥成块，生姜洗干净切成片，羊汤馆材料销售，芹菜洗净去叶切段；

2.锅内加水烧开，放入羊肚块、料酒，用大火煮去羊肚的血水，捞起待用；

3.锅内下油，待油热时下生姜片、羊肚爆炒，盛入砂锅内，加入水、黄豆，用小火炖约30分钟至汤汁白，放入精盐、味精、芹菜，撒入胡椒粉，出锅即可。

特点：美颜养肤，汤浓味香。

技巧：如果先将黄豆煮熟，再同煮好的羊肚一起炖，这样可以去掉豆腥味。

羊汤馆材料批发-羊汤馆材料-顺天意食品-安全放心由开原市顺天意食品有限公司提供。羊汤馆材料批发-羊汤馆材料-顺天意食品-安全放心是开原市顺天意食品有限公司（www.stysp.com）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：王经理。