

羊排厂家 羊肉卷 镇江羊排

产品名称	羊排厂家 羊肉卷 镇江羊排
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

下面谈谈煮羊肉和爆羊肉的去膻方法

有些不喜欢吃羊肉，是因为羊肉有腥膻味。

如果烹调方法得当，使用的调料合适，就会去掉腥味。

方法/步骤将一只萝卜钻些孔，入锅与羊肉同煮；也可在锅中放几粒绿豆，都可除去腥膻味。

将羊肉用清水白煮，吃时加蒜及稀辣椒少许（辣椒油或者辣椒面和水搅拌成的稀糊），膻气也可减少。

将羊肉洗净切好，放入开水锅中，然后倒上一些米醋。一般1斤羊肉可放1斤水、0.5两醋。煮到开锅，取出羊肉，膻气便可解除。这时，将去掉膻气的羊肉红烧或者采取其他法均可。

烧、煮羊肉时，加入一定量的咖喱粉，也可除膻气。一般1斤羊肉放半包或三分之一包咖喱粉。锅内打底油，待油热，将羊肉下锅。羊肉炒至半熟，加米醋焙干。

醋的数量是肉的千分之一左右。然后加葱、姜、酱油、白糖、料酒、茴香子待调料，起锅时加青蒜或蒜泥。其腥膻味大减，味香醇。

红焖羊肉做法：

1，羊肉或者羊排洗净，用开水焯过去血水；

2, 羊排价格, 锅内放植物油, 放入白糖熬糖色 放羊肉炒至上色, 倒入砂锅;

3, 加姜块, 葱段、热水, 镇江羊排, 老抽, 盐, 料酒, 干辣椒;

大料, 花椒, 甘草、肉桂、茴香、陈皮、砂

仁、丁香、山楂片、大枣、枸杞、放入沙锅,

放一勺柱侯酱(没有可以不放);

4, 慢炖一到两个小时, 吃前可以下胡萝卜, 白萝卜, 土豆, 面筋等。

红焖羊肉火锅汤浓色重, 羊排多少钱, 酥烂不膻, 冬天食用, 既可享受拥炉欢聚的乐趣, 羊排厂家, 又有滋补健身, 生热避寒的功效。红焖羊肉火锅肥而不腻、汤红不辣、原汁原味、纯香不膻。

盘点国内吃羊肉的好地方

新疆

新疆以产绵羊居多, 提起自己的羊肉, 新疆人民、乃至西北人民总是很骄傲, 这种骄傲当然不是没有道理, 比起内地大多数吃肥料长大的羊, 新疆羊吃的是天然草场、喝的是山泉, 自然肉嫩、味鲜、纤维好了。

在每年的古尔邦节、开斋节等节日, 人们还会对羊肉有着各种宗教感十足的宰牲等做法, 简单做些了解以后再吃新疆的羊肉, 味觉将会被这种朴实原始的香味毫不留情的虏获。

羊排厂家-羊肉卷-镇江羊排由南京美事食品有限公司提供。羊排厂家-羊肉卷-镇江羊排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。