

盐池滩羊天津销售点 明欣餐饮 盐池滩羊肉

产品名称	盐池滩羊天津销售点 明欣餐饮 盐池滩羊肉
公司名称	天津明欣餐饮管理服务有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市南开区保泽道112号
联系电话	15022129133

产品详情

天津明欣餐饮管理服务有限公司致力于将宁夏盐池滩羊的优质羊肉（绵羊）引进华北地区，为商家和消费者提供味道纯正、无膻味、价格合理的正宗宁夏盐池滩羊肉。

挑选技巧

盐池滩羊肉氨基酸含量高，富含微量元素硒，出肉率高，脂肪低，胆固醇低，不加佐料也鲜美。

高品质的滩羊肉，肉质呈粉红色，瘦肉比高，纤维细腻，脂肪均匀，细骨肉多粗，轻腥膻味，羊尾巴肥而大，可以参照以上描述进行挑选。

天津明欣餐饮管理服务有限公司致力于将宁夏盐池滩羊的优质羊肉（绵羊）引进华北地区，为商家和消费者提供味道纯正、无膻味、价格合理的正宗宁夏盐池滩羊肉。

羊肉泡馍

推荐等级： ?制作难度：

原料：羊肉、姜、蒜、桂皮、八角、党参、黄芪、、香叶、、砂仁、山楂、花椒。

步骤：

- 1、选上好的羊肉（六月龄仔羊肉，多选用一岁龄的小羊肉），常用部分为羊腿及后臀；
- 2、洗净后切成大块，应顺着肉的纹理切，以片状最易入味、烂熟；
- 3、羊肉放入高压锅，如有条件烹煮，常用料包内香料有姜、蒜、桂皮、八角、党参、黄芪、、香叶、、砂仁、山楂、花椒等，切记不放葱（上述香料根据家庭情况可少放几味，盐池滩羊肉批发，并无大碍）；
- 4、注入清水大火煮开，撇去浮血沫后转小火炖（切记无需浸水放血）；
- 5、根据羊肉选料，焖炖一至两个小时后，肉烂汤香关火；
- 6、炖肉的同时，面粉适量放入盆中，应放入少许盐水以增加馍的口感及韧性。调味的话，盐池滩羊天津销售点，可放入少许孜然粉；
- 7、加少许水揉成较硬的面团，盖上醒20分钟。醒开后，用高筋粉揣面团。此过程反复，保证每醒5-10分钟一次面团，并反复揣揉面团三至五次，硬度到自己揣不动为止；
- 8、将面团揪成大小相同的剂子，擀成圆片，放入平底锅中，切记不放油。（可用烤箱代替，220度20分钟即可）；
- 9、小火烙馍，盖上盖子；
- 10、保持反复翻面饼馍；烙好的馍用手或刀具撕切成小丁，大小与烟嘴尺寸雷同；
- 11、另启用一锅，锅中盛入炖羊肉的原汤，放入粉丝、煮熟，加盐调味；粉丝木耳熟后，倒入碗中，此时已经完工；
- 12、将馍丁倒入碗中浸泡，并准备好生抽、陈醋（香醋或米醋不可）、辣椒酱（非四川辣酱）、香菜、糖蒜根据个人口味调制，拌匀后等待2、3分钟就可以开动了。

要领：选用正宗盐池滩羊肉，羊骨熬汤，羊肉泡馍的馍要做好

天津明欣餐饮管理服务致力于将宁夏盐池滩羊的优质羊肉（绵羊）引进华北地区，为商家和消费者提供味道纯正、无膻味、价格合理的正宗宁夏盐池滩羊肉。

孜然羊肉

推荐等级： ?制作难度：

主料：500g羊肉，50g香菜，15g孜然粉，10g辣椒粉，5g花椒粉，1勺生抽，3g盐，盐池滩羊肉，10g淀粉，20g熟白芝麻

步骤：

- 1、羊肉事先用温水泡半个小时以上，然后洗净切粗丝。
- 2、切好的羊肉放入淀粉和生抽抓匀后，正宗盐池滩羊销售店，放入孜然粒抓匀，腌渍10分钟。
- 3、香菜摘洗干净，备用。
- 4、锅烧热倒入少量的油，放入羊肉翻炒。
- 5、羊肉变色后，改小火慢慢炒干羊肉的水分。
- 6、放入盐炒匀。
- 7、放入辣椒粉、孜然粉、花椒粉翻炒均匀。
- 8、炒好的羊肉盛入铺满香菜的盘中即可。

要领：羊肉切片要薄，腌渍不可少，少放油，大火翻炒要快。

盐池滩羊天津销售点-明欣餐饮(在线咨询)-盐池滩羊肉由天津明欣餐饮管理服务有限公司提供。天津明欣餐饮管理服务有限公司（www.tyxstj.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！