

# 盐池滩羊肉 明欣餐饮 盐池滩羊品鉴店

产品名称	盐池滩羊肉 明欣餐饮 盐池滩羊品鉴店
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，盐池滩羊肉，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。

盐池滩羊肉与其他地方的羊肉相比较，特点则是不膻不腥、食后无油腻感。它的营养功效也是凌驾于其他羊肉之上，这源于盐池滩羊食用的原料本身，就高于其它羊类。、黑荞麦、盐池咸水，这都是滩羊的美味佳肴，“宁夏滩羊吃的是中草药，喝的是矿泉水”这句话也许是对宁夏滩羊最贴切的描述。有了这些，也必定使盐池滩羊的肉质、口感、营养

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。

羊肉还有益血、补肝、明目的功效，因此对产后、夜盲、等症有很好的效果。

而羊肉的吃法也有很多，像这个炖羊肉就很不错，是一个不错的滋补食谱。而且，羊肉由于在煮的过程中保持了原汤原汁，盐池滩羊品鉴店，所以能地保证营养不丢失。

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。

## 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，盐池滩羊肉天津直销，1勺生抽，3g盐，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，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。

盐池滩羊肉-明欣餐饮-盐池滩羊品鉴店由天津明欣餐饮管理服务有限公司提供。盐池滩羊肉-明欣餐饮-盐池滩羊品鉴店是天津明欣餐饮管理服务有限公司（[www.tyxstj.com](http://www.tyxstj.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。