

# 盐池滩羊肉天津直营店 明欣餐饮 盐池滩羊肉

产品名称	盐池滩羊肉天津直营店 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。

### 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），盐池滩羊肉，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，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，天津正宗宁夏盐池滩羊肉，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，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，正宗盐池滩羊肉批发，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。

### 葱爆羊肉

推荐等级：                   ?制作难度：

主料：羊肉500g，大葱2根，蒜碎1汤匙（15g），生抽3汤匙（45ml），淀粉3汤匙（45g），白砂糖1汤匙（15g），花椒粉1/2茶匙（3g），盐1茶匙（5g），料酒；

步骤：

1、选好羊肉，用凉水浸泡30分钟以上去除血污；

2、将羊肉逆纹切成大薄片。大葱去根，剥去外皮，切成5cm长的斜丝。

3、将羊肉片放入碗中，调入花椒粉、少许生抽和淀粉，搅拌均匀后腌制10分钟。

4、中火加热锅中的油，待烧至七成熟时将腌制好的羊肉片放入，大火快速拨散，待羊肉表面变成熟色，再捞出沥干油分待用。

5、锅中留底油，烧热后将蒜碎和大葱丝放入爆香。然后将羊肉片放入，再调入白砂糖、料酒、香醋和盐，大火翻炒片刻即可。

要领：羊肉选用要正宗，大葱要新鲜，炒大葱时油温不宜过高，放入羊肉翻炒要快。

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。旗下“盐池滩羊”品牌的羊肉包括：法式小切、羊前腿、羊后腿、羊寸排、羊脊骨，羊肉卷等品种，盐池滩羊肉天津直营店，还可根据客户要求定制品类和规格。

红烧羊腿肉的做法，所以我们需要羊腿肉100g、红辣椒、花生油各50g、蒜瓣、绍酒、酱油各10g、湿淀粉20g、精盐、味精、香油、葱、姜少许等食材。

然后将羊肉进行刮洗干净，再放入到清水锅中，并加准备好的葱、姜、绍酒等调料进去，再将羊肉煮至8成熟就可以捞出晾凉了。

下面需要将羊肉切成4厘米的方块待用。而炒锅中需要放入少许的花生油进去，先进行煸炒红椒片、蒜片等食材后再放入羊肉进去。

还需要倒入煮羊肉的原汤250g，并放盐、酱油等调料，待这个汤汁收浓时，再放味精调味，并勾芡，淋上少许的香油就可以了。

盐池滩羊肉天津直营店-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](http://www.tyxstj.com)）实力雄厚，信誉可靠，在天津天津市的羊肉等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领明欣餐饮和您携手步入辉煌，共创美好未来！