

天津盐池滩羊肉专营店 盐池滩羊肉 明欣餐饮公司

产品名称	天津盐池滩羊肉专营店 盐池滩羊肉 明欣餐饮公司
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。

独特的生长环境

盐池县地处黄土高原的过渡地带，昼夜温差大，有利于草原牧草的干物质积累，天津盐池滩羊肉专营店，蛋白质含量很高，许多人认为宁夏全省以沙漠荒漠为主，降雨量，但是位于贺兰山以东，黄河以南的盐池县却有广阔的草原牧场，畜牧业资源丰富，是盐池滩羊的栖息地。盐池县当地灌溉水源主要以黄河水为主，天津滩羊肉店，大家知道黄河水碱性很大，而灌溉过黄河水后的牧草自然碱性含量就会提高，滩羊食用这样的牧草后就会中和掉滩羊体内的酸性，这也是盐池滩羊肉不膻不腥的一个因素。

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，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，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，盐池滩羊肉，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，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。

羊肉抓饭

推荐等级： ?制作难度：

主料：盐池滩羊肉、胡萝卜、葱、、洋葱、姜、米【生米】、开水、孜然、糖、、油、

做法：

- 1、羊肉切4cm左右的块，另外切点全肥的肥肉出来，和瘦肉分开放。
- 2、米淘好滤出，洋葱切丝，胡萝卜切成大约0.5cm的细条状。
- 3、炒锅里倒适量油，烧热，放全肥的肥肉，炒到肥肉里的油出来。
- 4、放姜、葱花翻炒，然后一半洋葱，炒出香味后放羊肉翻炒，天津盐池滩羊肉，炒大概5分钟，把羊肉盛出来，放另一半洋葱和胡萝卜翻炒炒到胡萝卜软熟，大概5分钟，炒胡萝卜只需时不时翻动一下以免糊锅，这时候另拿一个深的饭锅（高压锅和深炖锅都可以），取一些胡萝卜铺在锅底（防止米糊底），放入淘好的米。
- 5、把盛出的羊肉倒回炒锅里继续翻炒2分钟左右，放盐和糖尝咸淡，因为还没有放米，要咸一点。关火。
- 6、把炒锅里全部东西倒入深锅，不用搅拌，直接放在米上面，倒开水（是开水哦！），水不能多，隐约能看到就好，不能没过食材（这点很重要）
- 7、大火至水开后盖锅盖，转小火闷40分钟。
- 8、开盖放一点点孜然提味，从下往上翻拌均匀，开吃吧~

要领：油不宜放多，羊肉选用正宗盐池滩羊肉，小火焖时间要把握好

天津盐池滩羊肉专营店-盐池滩羊肉-明欣餐饮公司(查看)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）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！