

天津明欣餐饮 盐池滩羊肉天津直营店 盐池滩羊肉

产品名称	天津明欣餐饮 盐池滩羊肉天津直营店 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。

清炖滩羊肉

?推荐等级： ?制作难度：

主料：盐池滩羊（脖排、寸排、腿肉等均可）

配料：配葱、鲜姜、精盐、花椒、胡萝卜、蒜、枸杞、花椒、冬瓜、大料、干尖椒（依个人口味放适量）。

步骤：

- 1.凉水浸泡羊肉1小时左右，去。
- 2.洗干净的羊肉放入砂锅（无砂锅家用铝锅也行），倒凉水大火烧开，盐池滩羊肉天津直营店，用漏网或勺子飘出血沫子倒掉。
- 3.放入葱姜蒜、枸杞、花椒干尖椒（适量）、大料，天津盐池滩羊肉，温火慢炖（1小时以上）。
- 4.等羊肉炖熟后放入胡萝卜、青萝卜，再炖一会儿直至萝卜熟透。
- 5.出锅前放入精盐（依个人口味适量放）、香菜。

要领：大火烧开去血沫，葱姜大料一起放，温火慢炖香味飘，盐池滩羊肉，临出锅时再加盐。

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。

的土壤

土壤？盐池的土壤不是以草原荒漠为主吗？盐池滩羊肉肉质鲜美不仅是吃中草药喝盐碱水泉水这么简单，最的一个原因是因为盐池滩羊牧场处在国内罕见的盐渍化土壤地带，这在全国的。盐池的哈巴湖虽然属于淡水湖，但是水里含有大量的硝，盐池滩羊肉铺，而硝盐碱都是共同存在的物质。

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。

食用建议

万物天生天养，越寒冷的作物越有能量，越滋补。

盐池滩羊肉具有稳定的滋补性，改变了很多人从来不吃羊肉的看法。

所以吃滩羊肉的烹制就极其简单易行。

宁夏当地人吃滩羊肉有句最朴实口头语“吃滩羊只需蘸点盐”。

滩羊肉鲜嫩微腥膻，只需清水煮熟，再蘸点白盐吃起来，肉本质的味道就已经很香了。

滩羊肉最讲究的吃法是“一煮二炖、三蒸四烧烤；花椒盐葱、萝卜不能少”。

天津明欣餐饮(图)-盐池滩羊肉天津直营店-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）是天津天津市,羊肉的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在明欣餐饮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创明欣餐饮更加美好的未来。

