

明欣餐饮服务管理公司 天津滩羊肉店 盐池滩羊肉

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 明欣餐饮服务管理公司 天津滩羊肉店 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。

众所周知，盐池滩羊肉肉质细腻，脂肪分布均匀，的是没有任何膻味和腥味，是国内外公认的优质羊肉，在2016年杭州G20峰会及2017年金砖五国峰会盐池滩羊肉为羊肉供应商，受到了各国政要的连连点赞，基本上一上桌就被各国元首吃到光盘。

给羊听音乐，让羊规律性的遛弯晒太阳.....从育种到育肥，盐池滩羊肉天津直营店，从配料到喂养，天津盐池滩羊肉，每只羊都被像宠物一样照顾，每个环节都是科学、缜密，这样的羊肉怎能不好吃。

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，天津滩羊肉店，但是水里含有大量的硝，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。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，盐池滩羊肉，羊肉卷等品种，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。

明欣餐饮服务管理公司(图)-天津滩羊肉店-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）是一家从事“盐池滩羊肉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“明欣”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使明欣餐饮在羊肉中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！