

天津滩羊肉店 盐池滩羊肉 明欣餐饮公司

产品名称	天津滩羊肉店 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。

宁夏盐池县有适于滩羊生长特定自然条件。日照长，热量资源丰富，夏季炎热，冬季不太冷，昼夜温差大，有利于牧草营养物质积累。降水少，天津滩羊肉店，风沙大，气候干燥，蒸发量为降雨量的8-10倍。境内草原以荒漠草原、干草原为主，草场蛋白质含量较多，土壤以灰钙土、淡灰钙土为主，有机质含量少，盐碱化普遍，水中碳酸盐、硫酸盐、氯化物多，硫磷钙等矿物质含量丰富。

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

从“天生丽质”到私人订制生态养殖，到加工和配送环节的冷鲜高科技技术应用，记者最后搞明白盐池滩羊“贵”有应得。不过最后曹军局长列了未来“往来账”，还是令记者惊诧不已。

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，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），天津盐池滩羊肉专营店，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，盐池滩羊肉铺，不能没过食材（这点很重要）
- 7、大火至水开后盖锅盖，盐池滩羊肉，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

天津滩羊肉店-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！