

天津盐池滩羊肉 盐池滩羊肉 明欣餐饮公司

产品名称	天津盐池滩羊肉 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。

盐池滩羊肉之所以不膻不腥就是因为处在独特的盐渍化地带，这样的土壤环境非常有利于各类牧草的生长，而这些长在碱性土壤中的牧草被滩羊食用后就会大大降低羊肉的膻味，这也是盐池滩羊肉屡登的特点。

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。

烤羊肉串

推荐等级： ?制作难度：

主材：鲜羊腿肉，盐池滩羊肉，肥羊肉，盐，天津盐池滩羊肉专营店，辣椒粉孜然粉，天津滩羊肉店，孜然粒，油，

做法：

- 1、将鲜羊腿肉用流动水洗净，再用厨房纸巾擦干水分，同肥羊肉一起切成2cm见方的肉丁，调入盐、辣椒粉、孜然粉、孜然粒和油，混合均匀后腌制20分钟。
- 2、竹签洗净，擦干后将羊腿肉丁和肥羊肉丁间隔着穿在竹签上，天津盐池滩羊肉，每串大约穿6、7块肉，再将穿好的羊肉串平摊在烤盘上。
- 3、确定烤箱的调温旋钮在“180度”；功能旋钮在“上下管加热”，将时间旋钮拨动至10分钟（或者按下“烘烤”键，通过“定时”键以及“时间/温度”的上下键把温度调整为180度、时间调整为10分钟）。将烤盘放入烤箱炉腔内，10分钟后，取出烤熟的羊肉串盛盘，即可食用。

地点：选用杞乐康盐池滩羊肉，带油的肥肉也要有，火候掌握好

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。

羊肉可以说是春节餐桌必备的主角，一家人凑一起，共享一锅鲜嫩肥美的羊肉，入口即化的羊肉大块吃起来，再喝上几口滋补味鲜的羊肉汤下肚，分享着家人的欢笑，这真是幸福满满的美妙时刻！

在这里，就要给大家推荐一下咱们级的网红羊肉——盐池滩羊肉。

推荐理由

常听人们说，要吃好羊肉，请到宁夏来。

独特的自然环境造就出滩羊肉质的优越，是其他羊肉无法超越的。

宁夏盐池县拥有大片原生态盐渍土壤草场，草料中富含可去除羊肉腥膻味的葵酸。

滩羊饮用的碱性泉水中富含多种矿物质，长期饮用，盐池滩羊肉比起其他品种的羊肉味道和品质更佳。

天津盐池滩羊肉-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）在羊肉这一领域倾注了无限的热忱和热情，明欣餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。

