

天津盐池滩羊肉专营店 盐池滩羊肉 天津明欣餐饮

产品名称	天津盐池滩羊肉专营店 盐池滩羊肉 天津明欣餐饮
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。

葱爆羊肉

推荐等级： ?制作难度：

主料：羊肉500g，大葱2根，蒜碎1汤匙（15g），盐池滩羊肉，生抽3汤匙（45ml），淀粉3汤匙（45g），白砂糖1汤匙（15g），天津滩羊肉店，花椒粉1/2茶匙（3g），盐1茶匙（5g），料酒；

步骤：

- 1、选好羊肉，用凉水浸泡30分钟以上去除血污；
- 2、将羊肉逆纹切成大薄片。大葱去根，剥去外皮，切成5cm长的斜丝。
- 3、将羊肉片放入碗中，调入花椒粉、少许生抽和淀粉，搅拌均匀后腌制10分钟。
- 4、中火加热锅中的油，待烧至七成熟时将腌制好的羊肉片放入，大火快速拨散，待羊肉表面变成熟色，再捞出沥干油分待用。
- 5、锅中留底油，烧热后将蒜碎和大葱丝放入爆香。然后将羊肉片放入，再调入白砂糖、料酒、香醋和盐，大火翻炒片刻即可。

要领：羊肉选用要正宗，大葱要新鲜，炒大葱时油温不宜过高，放入羊肉翻炒要快。

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。

手抓羊肉

推荐等级： 制作难度：

主料：带骨的羊排，香菜，葱，姜，蒜末，大料，花椒，桂皮，香，胡椒，醋，料酒，味精，精盐，芝麻油，辣椒油。

步骤：

- 1、将羊排剁成二寸长、五分宽的块，用水洗净。香菜去根洗净消毒，切成二分长的段。葱，三钱切成一寸长的段、二钱切末；
- 2、把葱末，蒜末，香菜。酱油，味精，胡椒粉，芝麻油，辣椒油等对成调料汁；
- 3、锅内倒入清水，放入羊肉在旺火上烧开后，撇去浮沫，把肉捞出洗净。
- 4、放入大料、花椒、香、桂皮、葱段、姜片、绍酒，文火慢炖直至羊肉熟烂。
- 5、出锅前放入精盐，将肉捞出，盛在盘内，蘸调料汁开吃。

要领：羊肉选用要讲究，羊肉切条要均匀，天津盐池滩羊肉，样样调料不能少，就着蘸料更好吃。

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。

烤羊排

推荐等级： 制作难度：

主料：盐池滩羊羊排

辅料：洋葱(白皮)150克，鸡蛋50克，小麦面粉25克;

调料：胡椒粉3克，孜然2克，花椒5克，椒盐15克;

步骤：

- 1、将羊排肉洗净，剔净筋皮，选择肥瘦相间的羊排切单根，将羊排去边修整齐;
- 2、用精盐、鸡蛋、皮芽子等辅料腌制20——30分钟左右。腌制过程中，不时将羊排翻几下，使其均匀入味;
- 3、将腌制好的羊排穿在的铁钎上，将作料均匀地涂抹羊排之上。然后立在馕坑里烘烤，或是放在用来烤肉的烤炉上烤制;
- 4、出炉时在羊排上撒上精盐、孜然、辣椒粉、胡椒面;
- 5、放入盘中数分钟，稍凉即可食之。其色焦黄、油亮，味道微辣，天津盐池滩羊肉专营店，不腻不膻，鲜嫩可口。

地点：羊肉选用要正宗，腌制要到位，炭火烤制更好

天津盐池滩羊肉专营店-盐池滩羊肉-天津明欣餐饮(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！