

明欣餐饮公司 天津盐池滩羊肉 盐池滩羊肉

产品名称	明欣餐饮公司 天津盐池滩羊肉 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。

宁夏滩羊肉为何这么美味？

“睡着白玉床”，“吃着中草药”，天津盐池滩羊肉，“喝着矿泉水”……这就是宁夏盐池滩羊生长状况的生动描述。

宁夏盐池县地处腾格里沙漠，海拔高，气候干旱，牧草种类丰富，天津滩羊肉店，滩羊就生活在这种典型的“塞北”环境中。在草原中，生长着、地黄、黄精、苦豆子、紫花苜蓿、沙葱等130余种优质牧草，天津盐池滩羊肉专营店，其中中草药就有40余种。

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。

清炖羊腩的做法，所以我们需要准备好羊腩500g、葱段25g、姜片5g、青蒜丝5g、黄酒15g、细盐12g、味

精2g、芝麻油10g、花生油35g等食材。

然后我们需要将羊肉进行洗干净，再将其切成4厘米的方块待用。

下面需要将砂锅置于旺火上将其烧热，而油锅中还需要放入花生油将其烧热，然后就可以下葱段、姜片等食材进行煸出了。

然后再放入羊肉块进去，将其炒至羊肉的外皮紧缩变色即可，而后再倒入砂锅中，盐池滩羊肉，并加入黄酒进去，再加清水将其烧沸后，再用小火继续炖上2小时这样。

需要将羊肉炖至酥烂，汤汁只剩一半的时候，需要拣去姜片、葱段等食材，然后再加入细盐、味精、青蒜丝等进行调味。

最后再淋上少许的芝麻油，装入汤盆中就可以上桌了。

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。

孜然羊肉

推荐等级： ?制作难度：

主料：500g羊肉，50g香菜，15g孜然粉，10g辣椒粉，5g花椒粉，1勺生抽，3g盐，10g淀粉，20g熟白芝麻

步骤：

- 1、羊肉事先用温水泡半个小时以上，然后洗净切粗丝。
- 2、切好的羊肉放入淀粉和生抽抓匀后，放入孜然粒抓匀，腌渍10分钟。
- 3、香菜摘洗干净，备用。
- 4、锅烧热倒入少量的油，放入羊肉翻炒。
- 5、羊肉变色后，改小火慢慢炒干羊肉的水分。
- 6、放入盐炒匀。
- 7、放入辣椒粉、孜然粉、花椒粉翻炒均匀。
- 8、炒好的羊肉盛入铺满香菜的盘中即可。

要领：羊肉切片要薄，腌渍不可少，少放油，大火翻炒要快。

明欣餐饮公司(图)-天津盐池滩羊肉-盐池滩羊肉由天津明欣餐饮管理服务有限公司提供。明欣餐饮公司(图)-天津盐池滩羊肉-盐池滩羊肉是天津明欣餐饮管理服务有限公司(www.tyxstj.com)今年全新升级推出的, 以上图片仅供参考, 请您拨打本页面或图片上的联系电话, 索取联系人: 王经理。