

明欣餐饮 天津盐池滩羊肉专营店 盐池滩羊肉

产品名称	明欣餐饮 天津盐池滩羊肉专营店 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，盐池滩羊肉铺，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，天津盐池滩羊肉专营店，蘸调料汁开吃。

要领：羊肉选用要讲究，羊肉切条要均匀，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。

“滩羊最早的养殖模式就是放羊，养殖户把早上把羊赶到山上，晚上再回来，羊在山上自己觅食，吃的都是野草。但是随着生态保护的政策，养殖方式从以前的散养变味了圈养。”负责人介绍说，有些人觉得散养变圈养后肉质会变差，其实现代的科学养殖的滩羊肉口感会更好。比如，羊舍全部采用的是单层保温板结构，南北通透，冬暖夏凉；饮水设备采用的也是一羊一孔，盐池滩羊肉，干净卫生。全牧场WIFI视频系统全覆盖，羊的一举一动都能监控的到。

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。

足月慢生长原生态养殖

我们不否认有部分人打着盐池滩羊的名头，进行挂羊头卖的不法行为，这是经济利益驱使是不会长久的，盐池滩羊肉天津直营店，当然这也是数个人行为。这次盐池之行，我们来到了盐池县规模的滩羊生态养殖牧场，这里远离工业区，人烟稀少，无任何认为干扰，而且这里的滩羊全部是自然散养状态，而且要想进入草场必须经过杀菌消毒，据厂长介绍这里的滩羊不仅自然生长，而且还要听音乐，并且还有滩羊专用的跑道，这样的原生态自然环境下长大的滩羊肉质自然细腻，能够屡登也就成了很自然的事情。

明欣餐饮(图)-天津盐池滩羊肉专营店-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）是从事“盐池滩羊肉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。