

# 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，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。

内在品质指标：盐池滩羊肉经有资质的生物检测机构检验，天津盐池滩羊肉专营店，蛋白质总量达90%以上（风干样），不饱和脂肪酸的含量相对较多，而脂肪酸的含量相对较低，矿物质元素种类丰富，含量适中，而对人体有害的铅、未检出，使羊肉具有膻味的癸酸未检出。每100克盐池滩羊肉所含蛋白质总量为93.02%（风干样），不饱和脂肪酸含量较高，矿物质元素种类丰富，含量适中，尤其微量元素硒的含量为0.073毫克/公斤，盐池滩羊肉，具有极强的保健功能

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。

产地选择与特殊内容规定：盐池滩羊生活在盐池辽阔的土地上，盐

池境内无工矿企业，环境无污染，天津盐池滩羊肉，境内饮用水、大气土壤均符合国家有关标准，产地环境质量必须符合《绿色食品产地环境技术条件》（NT/T391-2000）的要求。

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），生抽3汤匙（45ml），淀粉3汤匙（45g），白砂糖1汤匙（15g），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，盐池滩羊肉天津直营店，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。

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。明欣餐饮(图)-天津盐池滩羊肉专营店-盐池滩羊肉是天津明欣餐饮管理服务有限公司（[www.tyxstj.com](http://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。