

天津盐池滩羊肉 盐池滩羊肉 天津明欣餐饮

产品名称	天津盐池滩羊肉 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。

羊肉抓饭

推荐等级： ?制作难度：

主料：盐池滩羊肉、胡萝卜、葱、、洋葱、姜、米【生米】、开水、孜然、糖、、油、

做法：

- 1、羊肉切4cm左右的块，另外切点全肥的肥肉出来，和瘦肉分开放。
- 2、米淘好滤出，洋葱切丝，胡萝卜切成大约0.5cm的细条状。
- 3、炒锅里倒适量油，烧热，放全肥的肥肉，炒到肥肉里的油出来。
- 4、放姜、葱花翻炒，盐池滩羊肉天津直营店，然后一半洋葱，炒出香味后放羊肉翻炒，炒大概5分钟，天津盐池滩羊肉，把羊肉盛出来，放另一半洋葱和胡萝卜翻炒炒到胡萝卜软熟，大概5分钟，炒胡萝卜只需时不时翻动一下以免糊锅，这时候另拿一个深的饭锅（高压锅和深炖锅都可以），盐池滩羊肉铺，取一些胡萝卜铺在锅底（防止米糊底），放入淘好的米。
- 5、把盛出的羊肉倒回炒锅里继续翻炒2分钟左右，放盐和糖尝咸淡，因为还没有放米，要咸一点。关火。
- 6、把炒锅里全部东西倒入深锅，不用搅拌，直接放在米上面，倒开水（是开水哦！），水不能多，隐约

能看到就好，不能没过食材（这点很重要）

7、大火至水开后盖锅盖，转小火闷40分钟。

8、开盖放一点点孜然提味，从下往上翻拌均匀，开吃吧~

要领：油不宜放多，羊肉选用正宗盐池滩羊肉，小火焖时间要把握好

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。

独特的生长环境

盐池县地处黄土高原的过渡地带，昼夜温差大，有利于草原牧草的干物质积累，蛋白质含量很高，许多人认为宁夏全省以沙漠荒漠为主，降雨量，但是位于贺兰山以东，黄河以南的盐池县却有广阔的草原牧场，畜牧业资源丰富，是盐池滩羊的栖息地。盐池县当地灌溉水源主要以黄河水为主，大家知道黄河水碱性很大，而灌溉过黄河水后的牧草自然碱性含量就会提高，滩羊食用这样的牧草后就会中和掉滩羊体内的酸性，盐池滩羊肉，这也是盐池滩羊肉不膻不腥的一个因素。

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-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！