

盐池滩羊肉 天津明欣餐饮 盐池滩羊肉铺

产品名称	盐池滩羊肉 天津明欣餐饮 盐池滩羊肉铺
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。

品种选择与特定要求：盐池滩羊采取个体选择、系谱选择与后裔测定相结合，表型选择与基因选择相结合，以群体继代建系为主要方法，灵活

运用同质选配和异质选配，建立开放式的滩羊选育体系，推广初生、二毛和育成期鉴定选育技术，使二级比例达到90%以上培育滩羊选育核心群，提高供种能力，同时加大对滩羊的保护力度。

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。

羊肉泡馍

推荐等级： ?制作难度：

原料：羊肉、姜、蒜、桂皮、八角、党参、黄芪、香叶、砂仁、山楂、花椒。

步骤：

- 1、选上好的羊肉（六月龄仔羊肉，多选用一岁龄的小羊肉），常用部分为羊腿及后臀；
- 2、洗净后切成大块，盐池滩羊肉，应顺着肉的纹理切，以片状最易入味、烂熟；
- 3、羊肉放入高压锅，如有条件烹煮，常用料包内香料有姜、蒜、桂皮、八角、党参、黄芪、香叶、砂仁、山楂、花椒等，切记不放葱（上述香料根据家庭情况可少放几味，并无大碍）；
- 4、注入清水大火煮开，撇去浮血沫后转小火炖（切记无需浸水放血）；
- 5、根据羊肉选料，焖炖一至两个小时后，天津滩羊肉店，肉烂汤香关火；
- 6、炖肉的同时，面粉适量放入盆中，应放入少许盐水以增加馍的口感及韧性。调味的話，可放入少许孜然粉；
- 7、加少许水揉成较硬的面团，盖上醒20分钟。醒开后，用高筋粉揣面团。此过程反复，保证每醒5-10分钟一次面团，并反复揣揉面团三至五次，硬度到自己揣不动为止；
- 8、将面团揪成大小相同的剂子，擀成圆片，放入平底锅中，切记不放油。（可用烤箱代替，220度20分钟即可）；
- 9、小火烙馍，盖上盖子；
- 10、保持反复翻面饼馍；烙好的馍用手或刀具撕切成小丁，大小与烟嘴尺寸雷同；
- 11、另启用一锅，锅中盛入炖羊肉的原汤，放入粉丝、煮熟，加盐调味；粉丝木耳熟后，倒入碗中，此时已经完工；
- 12、将馍丁倒入碗中浸泡，并准备好生抽、陈醋（香醋或米醋不可）、辣椒酱（非四川辣酱）、香菜、糖蒜根据个人口味调制，盐池滩羊肉铺，拌匀后等待2、3分钟就可以开动了。

要领：选用正宗盐池滩羊肉，羊骨熬汤，羊肉泡馍的馍要做好

天津明欣餐饮管理服务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。

宁夏盐池县有适于滩羊生长特定自然条件。日照长，热量资源丰富，夏季炎热，冬季不太冷，昼夜温差大，天津盐池滩羊肉，有利于牧草营养物质积累。降水少，风沙大，气候干燥，蒸发量为降雨量的8-10倍。境内草原以荒漠草原、干草原为主，草场蛋白质含量较多，土壤以灰钙土、淡灰钙土为主，有机质

含量少，盐碱化普遍，水中碳酸盐、硫酸盐、氯化物多，硫磷钙等矿物质含量丰富。

盐池滩羊肉-天津明欣餐饮-盐池滩羊肉铺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）位于天津市南开区保泽道112号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前明欣餐饮在羊肉中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。明欣餐饮取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。明欣餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。