

# 天津滩羊肉店 明欣餐饮 盐池滩羊肉

产品名称	天津滩羊肉店 明欣餐饮 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

从“天生丽质”到私人订制生态养殖，到加工和配送环节的冷鲜高科技应用，记者最后搞明白盐池滩羊“贵”有应得。不过最后曹军局长列了未来“往来账”，天津盐池滩羊肉专营店，还是令记者惊诧不已。

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。

水文情况：降水少，蒸发大，天津滩羊肉店，气候干燥，干旱少雨，平均降雨200--280毫米，且集中在7—9月份，年蒸发量1250--2550毫米。盐池的草原由于降水少，蒸发量大，地下水缺乏补给来源，但浅层水的分布较广，水位高、水质好，水中矿物质元素含量丰富。

气候情况：盐池县属典型性大陆性季风气候，年平均气温9.2℃，盐池滩羊肉，日照3124小时，无霜期148天，年降水量280毫米左右，年蒸发量2100毫米，日照充足

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。

## 羊肉汤

推荐等级：                   ?制作难度：

主料：

羊肉、料酒、葱、姜、花椒、大料、枸杞、盐、香菜

做法：

- 1、把羊肉浸泡在凉水中1小时以上。
- 2、浸泡结束后用清水将羊肉清洗干净，然后切成小块。
- 3、在锅中倒入足量的清水，盐池滩羊肉铺，把切好的羊肉块放入锅中。
- 4、大火烧开后撇去浮沫。
- 5、接着放入花椒、葱姜、枸杞、大料。
- 6、盖上锅盖，转小火慢炖1.5-2时。
- 7、把花椒、大料等捞出，加入、香菜就可以吃了。

要领：汤是熬出来的，羊肉要选用最正宗的盐池滩羊肉，温火慢炖出香味

天津滩羊肉店-明欣餐饮(在线咨询)-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](http://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！