

盐池滩羊肉 天津明欣餐饮服务公司 天津滩羊肉店

产品名称	盐池滩羊肉 天津明欣餐饮服务公司 天津滩羊肉店
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。

烤羊肉串

推荐等级： ?制作难度：

主材：鲜羊腿肉，肥羊肉，盐，辣椒粉孜然粉，盐池滩羊肉，孜然粒，油，

做法：

- 1、将鲜羊腿肉用流动水洗净，再用厨房纸巾擦干水分，同肥羊肉一起切成2cm见方的肉丁，调入盐、辣椒粉、孜然粉、孜然粒和油，混合均匀后腌制20分钟。
- 2、竹签洗净，天津盐池滩羊肉专营店，擦干后将羊腿肉丁和肥羊肉丁间隔着穿在竹签上，每串大约穿6、7块肉，再将穿好的羊肉串平摊在烤盘上。
- 3、确定烤箱的调温旋钮在“180度”；功能旋钮在“上下管加热”，将时间旋钮拨动至10分钟（或者按下“烘烤”键，通过“定时”键以及“时间/温度”的上下键把温度调整为180度、时间调整为10分钟）。将烤盘放入烤箱炉腔内，10分钟后，取出烤熟的羊肉串盛盘，即可食用。

地点：选用杞乐康盐池滩羊肉，带油的肥肉也要有，火候掌握好

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。

滩羊因其特殊的生长环境，羊肉色泽鲜红，脂肪乳白，分布均匀，含脂率低。肌纤维清晰致密，天津盐池滩羊肉，有韧性和弹性，外表有风干膜，切面湿润不沾手。肉质细嫩，天津滩羊肉店，不膻不腥，是公认的优质羊肉。在放牧条件下，成年羯羊体重可达50至60公斤，成年母羊体重也有40至50公斤。二毛羔羊体重为6至8公斤，脂肪含量少，肉质更为细嫩可口。滩羊肉的鲜美，历来就广为人知。

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，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，具有极强的保健功能

盐池滩羊肉-天津明欣餐饮服务公司-天津滩羊肉店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）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！