

盐池滩羊肉 天津明欣餐饮服务公司 天津盐池滩羊肉专营店

产品名称	盐池滩羊肉 天津明欣餐饮服务公司 天津盐池滩羊肉专营店
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。

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，天津滩羊肉店，炒到肥肉里的油出来。
- 4、放姜、葱花翻炒，然后一半洋葱，炒出香味后放羊肉翻炒，炒大概5分钟，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），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。

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，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，盐池滩羊肉天津直营店，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，盐池滩羊肉，10分钟后，取出烤熟的羊肉串盛盘，天津盐池滩羊肉专营店，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

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”，还是令记者惊诧不已。

盐池滩羊肉-天津明欣餐饮服务公司-天津盐池滩羊肉专营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）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！