

盐池滩羊肉天津直营店 明欣餐饮 盐池滩羊肉

产品名称	盐池滩羊肉天津直营店 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。

革命老区盐池县位于陕甘宁蒙四省区七县（市、区）交界地带，是镶嵌在宁夏东部一颗璀璨的明珠，历农耕文化与游牧文化等多元文化在此交融，自古就是西北商贸活动的“旱码头”。作为“中国滩羊之乡”，美丽神奇的盐州大草原上生长着一百多种中药材，星罗棋布的草场浅层水中矿物元素含量丰富，为盐池创造出得天独厚的畜牧资源。特殊的地理、气候、水质和草场，盐池滩羊肉天津直营店，孕育出风味独特的“盐池滩羊肉”。

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。旗下“盐池滩羊”品牌的羊肉包括：法式小切、羊前腿、羊后腿、羊寸排、羊脊骨，羊肉卷等品种，还可根据客户要求定制品类和规格。

红烧羊腿肉的做法，所以我们需要羊腿肉100g、红辣椒、花生油各50g、蒜瓣、绍酒、酱油各10g、湿淀粉20g、精盐、味精、香油、葱、姜少许等食材。

然后将羊肉进行刮洗干净，再放入到清水锅中，并加准备好的葱、姜、绍酒等调料进去，再将羊肉

煮至8成熟就可以捞出晾凉了。

下面需要将羊肉切成4厘米的方块待用。而炒锅中需要放入少许的花生油进去，先进行煸炒红椒片、蒜片等食材后再放入羊肉进去。

还需要倒入煮羊肉的原汤250g，并放盐、酱油等调料，待这个汤汁收浓时，再放味精调味，并勾芡，淋上少许的香油就可以了。

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，天津滩羊肉店，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。

手抓羊肉

推荐等级： 制作难度：

主料：带骨的羊排，香菜，葱，姜，盐池滩羊肉，蒜末，大料，花椒，桂皮，香，胡椒，醋，料酒，味精，精盐，芝麻油，辣椒油。

步骤：

- 1、将羊排剁成二寸长、五分宽的块，用水洗净。香菜去根洗净消毒，切成二分长的段。葱，三钱切成一寸长的段、二钱切末；
- 2、把葱末，蒜末，香菜。酱油，味精，胡椒粉，芝麻油，辣椒油等对成调料汁；
- 3、锅内倒入清水，放入羊肉在旺火上烧开后，撇去浮沫，把肉捞出洗净。
- 4、放入大料、花椒、香、桂皮、葱段、姜片、绍酒，文火慢炖直至羊肉熟烂。
- 5、出锅前放入精盐，将肉捞出，盛在盘内，蘸调料汁开吃。

要领：羊肉选用要讲究，羊肉切条要均匀，样样调料不能少，就着蘸料更好吃。

盐池滩羊肉天津直营店-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。盐池滩羊肉天津直营店-明欣餐饮(在线咨询)-盐池滩羊肉是天津明欣餐饮管理服务有限公司（www.tyxstj.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理

