

天津盐池滩羊肉专营店 明欣餐饮 盐池滩羊肉

产品名称	天津盐池滩羊肉专营店 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，盐池滩羊肉，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。

盐池滩羊肉与其他地方的羊肉相比较，特点则是不膻不腥、食后无油腻感。它的营养功效也是凌驾于其他羊肉之上，天津盐池滩羊肉专营店，这源于盐池滩羊食用的原料本身，就高于其它羊类。、黑荞麦、盐池咸水，这都是滩羊的美味佳肴，“宁夏滩羊吃的是中草药，天津滩羊肉店，喝的是矿泉水”这句话也许是对宁夏滩羊最贴切的描述。有了这些，也必定使盐池滩羊的肉质、口感、营养

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，历史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，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。

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，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，盐池滩羊肉铺，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

天津盐池滩羊肉专营店-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。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！

