

天津羊肉价钱 天津羊肉 明欣餐饮公司

产品名称	天津羊肉价钱 天津羊肉 明欣餐饮公司
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

红烧羊肉萝卜做法

红烧羊肉萝卜主料：羊肉500g，白萝卜200g辅料：油适量，盐适量，葱适量，姜适量，蒜适量，八角2个，桂皮1块料，酒1大勺，天津羊肉，辣椒1个，冰糖10g，红烧酱油10ml，花椒10粒做法：1.把羊肉切成小块。2.放在大盆中，用清水浸泡1小时。3.锅中放清水，羊肉冷水下锅，中大火煮开后，小火再煮2分钟4.焯水后的羊肉捞出用水冲洗干净，沥干。5.准备好葱姜蒜和香料。6.萝卜洗净，切成滚刀块。7.锅中放少量油烧热，下入八角桂皮干辣椒，爆香葱姜蒜。8.倒入羊肉块煸炒出香味。9.加入开水，没过羊肉。10.加入料酒红烧酱油糖烧开，转小火焖至1小时左右。11.加入盐和白萝卜。12.继续煮至30分钟即可。

羊肉萝卜枸杞煲主料:羊肉200g，白萝卜

羊肉萝卜枸杞煲主料：羊肉200g，白萝卜100g，枸杞10g

辅料：料酒适量，天津羊肉做法，盐适量，花椒10粒，葱适量，姜适量，八角1粒

做法：1.羊肉切块，用水泡1小时，泡出。

2.准备好葱姜八角花椒用纱布包成料包。

3.白萝卜切成滚刀块。

- 4.把羊肉焯水。
- 5.羊肉下入汤锅煮开，撇去浮末。
- 6.加入料包，转小火，煲至1小时至肉烂。
- 7.加入盐和萝卜继续煲30分钟。
- 8.再加入枸杞煮5分钟即可。

浸泡好的羊肉冲洗干净，锅中烧水，水开后倒入羊肉，加入葱段姜片，等到水再次烧开时，撇去浮沫，开大火煮5分钟左右捞出来放在清水中，漂洗干净，这一步是进一步去除羊肉的腥味，清洗干净后沥干水分。另起锅烧水，水开后倒入洗净的羊肉，加入大葱段生姜，适量的干辣椒，香，香叶，八角，桂皮，花椒，山楂片等，盖上锅盖，大火煮15分钟，15分钟后，把煎好的鲫鱼放入羊肉汤中，鲫鱼是用香料包装起来，避免煮烂的鱼刺进入汤中，造成危险，盖上盖子，用小火慢慢的炖一个小时。一个小时后，把鲫鱼包捞起来，天津羊肉价钱，此时的羊肉汤也就做好了，因为添加了鲫鱼，炖出来的汤更加鲜香，汤色也成奶白色，汤汁也特别的浓稠，羊肉鲜嫩好吃，不腥不膻，特别的好喝，加上点葱花或者香菜提一下鲜味，别提多美味了。

天津羊肉价钱-天津羊肉-明欣餐饮公司由天津明欣餐饮管理服务有限公司提供。行路致远，砥砺前行。
天津明欣餐饮管理服务有限公司（www.tyxstj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!