

# 羊肉串 天津明欣餐饮服务公司 天津羊肉

产品名称	羊肉串 天津明欣餐饮服务公司 天津羊肉
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

红烧羊肉主料:羊排500g

红烧羊肉主料：羊排500g

辅料：胡萝卜块适量，葱适量，姜适量，八角适量，盐适量，老抽适量，冰糖适量，桂皮适量，山楂片适量，党参适量

做法：1.羊排剁块。锅子烧热水，将羊排放入。

2.煮5分钟左右，捞出，控干水分。

3.砂锅放水，将羊排放入砂锅内。

4.放入葱姜八角。

5.倒入花雕酒，放入盐。

6.放入老抽。

7.放入冰糖。

8.放入桂皮。

9.烧开，放入党参和山楂片。

10.烧半小时以后，将胡萝卜块放入。

11.炖至羊排酥烂，加入鸡精调味，出锅即可。

手抓羊肉原料:羊肉(瘦)1000克，大葱25克

手抓羊肉原料：羊肉(瘦)1000克，大葱25克，香菜25克，白皮大蒜10克，醋75克，盐5克，香油5克，黄油5克，姜15克，酱油65克，辣椒油50克，花椒5克，味精3克，八角3克，桂皮3克，胡椒粉3克。

做法1、选用羊腰窝带骨肉，斩成长约13厘米，宽2厘米的条块，洗净。

2、将香菜末，蒜末，胡椒粉，醋，酱油，味精，麻油，孜然羊肉，辣椒油等放碗内调成味汁。

3、锅置火上，上羊肉条块加足水，先用大火烧开，撇去浮沫，捞出羊肉块，洗净，倒去水，换入适量的清水，放入洗净的羊肉，大茴香，花椒，桂皮，葱段，姜片，酒，盐，用大火烧开，盖上盖，转小火焖煮，至肉熟烂，捞出，放在大盘里，即成。

准备食材：羊腿，羊棒骨，大葱，生姜，盐，醋，羊肉串，料酒，青花椒，胡椒粉，香菜，辣椒油，香油。

具体做法步骤如下：买回来的羊腿，将羊肉先剃下来，把肉切成小块，把骨头剁开。炖羊肉汤时，有人先焯水，有人直接炖，都不对！教你正确做法，香！很多人把羊肉切成小块后，就直接焯水或者直接加水炖，其实这一步是错误的，天津羊肉，应该先把羊肉和羊骨头放入清水内，加几粒青花椒，浸泡2个小时，这样做的目的是为了去除羊肉里的，减少异味，给羊肉去腥。

2. 浸泡好之后，把骨头和肉捞出，锅内加适量的凉水，凉水下入羊肉和羊骨头，放入适量的姜片，倒入适量的料酒，加入适量的青花椒，生姜片，大葱段，大火煮开后，将表面的浮沫撇除干净。焯水时一定要凉水下锅，如果开水下锅，冷羊肉遇到滚烫的热水，肉会回缩，羊肉里的就会被锁在羊肉内，这样炖出来的羊肉汤，不仅肉不嫩，而且汤还特别腥。

3.将焯水后的羊肉捞出，放入温水内再次清洗一下，用温水清洗羊肉，羊肉不会发柴，而且清洗过的羊肉，特别的干净，炖出来的汤也会特别的浓，特别的白，一点也不浑浊，也可以减少羊肉的膻味，羊肉做法，让汤喝起来更鲜。清洗干净后，再次将羊肉放入锅中，往锅内一次性的加入足够的热水，中途一定不要加水，如果中途加水，羊肉汤就不够浓白，味道也差很多。

4.锅内加入几片生姜和大葱段，盖上锅盖，大火烧开。烧开后，再敞着锅盖，转小火炖2个小时。羊肉一定要敞着锅盖煮，这样羊肉内的膻味可以随着蒸汽散发出来。然后将大葱段和生姜全部捞出，转中小火再炖60分钟后，这个时候羊肉就已经煮的特别的烂了，将煮烂的羊肉捞出，趁热将羊腿的骨头取下，将骨头再放入汤中继续炖，羊肉切块，装盘备用。

5.取适量的羊肉装入碗中，加入适量的羊汤，根据自己的口味，加入适量的盐，加入胡椒粉，再加一勺醋，加入适量的葱花和香菜，喜欢吃辣的朋友也可以加适量的辣椒油，再滴两滴香油，这样一道美味的羊肉汤就做好了！

羊肉串-天津明欣餐饮服务公司-天津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)为客户提供“盐池滩羊肉”等业务，公司拥有“明欣”等品牌，专注于羊肉等行业。欢迎来电垂询，联系人：王经理。