

# 盐池滩羊肉礼盒 盐池滩羊肉 天津明欣餐饮服务公司

产品名称	盐池滩羊肉礼盒 盐池滩羊肉 天津明欣餐饮服务公司
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

烩扒:臀尖下面位于两腿裆相磨处,叫“磨肉”,肉质粗而松,肥多

烩扒:臀尖下面位于两腿裆相磨处,叫“磨裆肉”,肉质粗而松,肥多瘦少,边上稍有薄筋,宜于烤肉串。与磨裆肉相连处是“黄瓜条”。肉色淡红,形状像两条黄瓜,肉质细嫩。适合中餐和西餐煎、烤、烹、炸。腱子肉:大腿上的肌肉,肌肉包裹内藏筋,硬度适中,口感筋道。适宜酱、炖、烧、卤等炖煮后稍带肉质纤维,颇有嚼头。羊小腿:羊腱位于羊膝的下部,肉中夹筋,肉质有韧性,肌纤维很短,温补脾胃。中国古代医学认为,羊腱肉是助元阳、补精血、疗肺虚、益劳损之佳品,是一种优良的温补强壮剂。适宜酱、炖、烧、卤等。

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,盐池滩羊天津销售点,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,盐池滩羊肉精美礼盒,洗净。

2、将香菜末，蒜末，胡椒粉，醋，酱油，味精，麻油，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。

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，盐池滩羊肉，开大火煮5分钟左右捞出来放在清水中，盐池滩羊肉礼盒，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，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。

盐池滩羊肉礼盒-盐池滩羊肉-天津明欣餐饮服务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](http://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!