

宁夏盐池滩羊肉价格 宁夏盐池滩羊肉 明欣餐饮服务管理公司

产品名称	宁夏盐池滩羊肉价格 宁夏盐池滩羊肉 明欣餐饮服务管理公司
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

牙签羊肉，肉质不粗糙，这样用微波炉烤出来的肉串不会发干

牙签羊肉：1. 羊腿肉洗净擦干水分，剔去筋膜，宁夏盐池滩羊肉，切成3cm长、2cm宽、0.5cm厚的小片；锅中倒水放入花椒，大火煮制几分钟，除掉花椒；留出花椒水待用；我特意挑选了有劲道的精致羊腿肉，肉质不粗糙，这样用微波炉烤出来的肉串不会发干，加进两勺孜然粉；

2. 在羊肉片中调入花椒水、烧烤粉；

3. 在羊肉上抹油后；吃起来滋滋冒油，伴着孜然的香味回味无穷；烹入料酒两勺避除羊肉的腥膻味；

4. 一勺生抽增加口感。

5. 加入少量的松肉粉。

6. 放进淀粉2勺。

7. 加入一勺白砂糖。

8. 汇入一勺精盐。

9. 放入老抽上色，胡椒粉、辣椒粉、

白砂糖、老抽、味极鲜、精盐等搅拌均匀后再腌制20分钟，放进淀粉搅拌。

10. 用牙签将羊肉一个一个的串起来，小块的羊肉放在牙签的中间，以防在烤的时候掉落；羊肉串在牙签上不要堆积在一起，平铺，让羊肉能够均匀受热。

11. 将油均匀的涂在每片羊肉上；利于随后撒调料能够黏在羊肉上。

12. 喜欢孜然粉的味道；可以在每片羊肉均匀的再次抹上孜然粉，孜然粉要撒开，不要聚成一坨，口感就极差了。

13. 喜欢吃辣的；可以在每片羊肉均匀的再次抹上花椒粉、辣椒粉，撒上胡椒粉。

14. 撒上辣椒粉后；就可以放进微波炉里烤了，然后把微波炉调到烧烤档的就可以了，一般的时间就是10分钟左右。烤爸爸也可以用烤箱烤制、电磁炉上放油煎炸、空气。

羊肉手抓饭食材:300g羊肉、50g洋葱、胡萝卜、适量油、适

羊肉手抓饭食材：300g羊肉、50g洋葱、50g胡萝卜、适量油、适量盐

做法：

1) 洋葱、胡萝卜切丝、姜切末，葡萄干洗净；

2) 羊排剁成小块，放入加了适量料酒的温水里煮开后，宁夏盐池滩羊肉价格，永烫3-5分钟，捞出洗净备用；

3) 锅里加入少量橄榄油烧热，放入羊排块翻炒，然后加入适量老抽上色、生抽、蚝油、调味；

4) 倒入洋葱丝、胡萝卜丝、干辣椒碎、孜然粉、孜然颗粒，宁夏盐池滩羊肉哪家好，继续翻炒出香味；

5) 加入适量洗净的香米，加入1倍半香米的温水、加入葡萄干；将所有材料混合均匀后，转入电饭煲，按煮饭键煮熟即可。

红烧羊肉主料：羊排500g

辅料：胡萝卜块适量，葱适量，宁夏盐池滩羊肉批发，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。

宁夏盐池滩羊肉价格-宁夏盐池滩羊肉-明欣餐饮服务管理公司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）是从事“盐池滩羊肉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。