

天津烤羊腿 烤羊腿配方 明欣餐饮

产品名称	天津烤羊腿 烤羊腿配方 明欣餐饮
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

自己在家做羊肉汤有什么技巧呢?

炖羊肉汤时，有人先焯水，有人直接炖，都不对！教你正确做法，经常喝羊汤的朋友都会发现，为什么羊肉馆的羊汤特别浓，羊肉特别的嫩，吃起来也不腥呢？做法上有什么技巧吗？其实，羊肉馆的羊汤比较浓，有一个很重要的原因就是羊肉馆的羊汤是由很多羊骨炖的，而且炖的时间比较长。而且羊肉馆选的羊的品种也很好，一般炖羊肉汤绵羊，用绵羊肉做的羊肉汤，汤更鲜肉更香！那么自己在家做羊肉汤有什么技巧呢？

红烧羊肉的做法，简单又好吃

红烧羊肉1.准备食材：羊肉，胡萝卜，大葱，生姜，大蒜，烤羊腿配方，老抽，冰糖。

2.羊肉洗净切块，烤羊腿价格，胡萝卜洗净去皮切滚刀块，生姜切片，大葱切段，大蒜去皮切片。

3.羊肉泡去，天津烤羊腿，冷水下锅，放入葱姜，大火烧沸，撇去浮沫后煮三五分钟，后捞出控去水份备用。

4.锅里倒入油，放入冰糖，等待冰糖融化炒成焦糖色，放入羊肉，翻炒上色。

5.加入葱、姜、蒜炒香后加入生抽上色，放入胡萝卜块和翻炒均匀。

6.后将热水倒入羊肉中，没过羊肉，把水煮少一点就倒入压力锅焖煮。

烤羊腿配料:

小羊腿一个、葱一段、姜半个、蜂蜜适量、椒盐适量、辣椒面适量、孜然适量、盐适量、奥尔良烤肉料适量

烹饪步骤:

1.羊腿已经，划开，用厨房用纸吸干多余水分待用；

2.葱，姜切片待用。将奥尔良烤料，椒盐，辣椒面，孜然，盐，涂抹在羊腿上，后淋上蜂蜜，用保鲜膜包裹起来，腌制5~10小时以上，时间越长越好；

3.去掉，葱姜，用锡纸包裹2层，入烤箱，烤箱预热，上下208度，烤45分钟；

4.一只香喷喷的烤羊腿就出锅啦。

天津烤羊腿-烤羊腿配方-明欣餐饮(推荐商家)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)是一家从事“盐池滩羊肉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“明欣”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使明欣餐饮在羊肉中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！