

烤羊排哪好吃 明欣餐饮公司 天津烤羊排

产品名称	烤羊排哪好吃 明欣餐饮公司 天津烤羊排
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

葱爆羊肉食材:400g新鲜羊肉

葱爆羊肉食材：400g新鲜羊肉、适量油、适量盐、适量孜然粉、适量胡椒粉、适量姜、200g葱白、适量红辣椒、一勺料酒、一勺老抽、一勺陈醋

做法：

- 1)羊肉切大片（在冰箱中冷藏后容易切）用料酒、胡椒粉、姜片，老抽1小时。
- 2)葱白切滚刀块，天津烤羊排，姜切片、红辣椒斜切小段。
- 3)火上架锅大火烧至锅滚热，放入油烧至冒烟然后放入羊肉片、辣椒段大火翻炒。
- 4)加入孜然粉、精盐快速翻炒。
- 5)放入白段、翻炒均匀后沿锅边烹入醋，出锅

羊肉性温有驱寒血的功能，吃多了容易上火，需要搭配蔬菜食用

羊肉性温有驱寒血的功能，不过吃多了容易上火，需要搭配蔬菜食用，羊肉对消化系统负担较重，脾胃不好的人要少吃哦。羊肉汤：

- 1.准备食材：羊肉，白萝卜，烤羊排哪好吃，香菜，胡椒粉，生姜，大葱，生姜。
- 2.大葱切段，老姜切片，烤羊排多少钱，香菜切末，大枣洗净备用。
- 3.羊腩肉切大块，用冷水浸泡1-2小时候去除，中间需要换水。
- 4.羊肉洗净冷水下锅，放入姜片，葱节焯水。
- 5.将炒好水的羊肉放进砂锅中加适量的清水，放入大枣、葱段、姜片炖煮一个小时。
- 6.一个小时放入白萝卜块炖煮15分钟后加入适量的盐和胡椒粉。
- 7.盛出撒上葱花即可。

酱羊肉原料：羊肉，烤羊排价钱，羊腱子，羊腰肉都很好

调料：黄酱、酱油、料酒、姜、冰糖

调料包：花椒、大料、桂皮、香、香叶、、豆蔻、、砂仁、陈皮

做法：1.将所有香料做成调料包，放入炖锅中加清水和姜片、冰糖、酱油烧开，黄酱用水泄开，用筛子滤出，只留酱汤，倒入锅中。大火煮开半小时制成料汤

2.羊肉整块放入冷水锅，加入姜片、葱段、料酒，煮开后用大火将血沫煮出来后将羊肉捞出

3.洗净表面，将羊肉放入料汤中，大火烧开转小火，炖煮2小时

4.炖煮过程中不要开盖，不要加水。2小时后关火，闷上一宿。第二天将羊肉捞出，切片即可。

烤羊排哪好吃-明欣餐饮公司-天津烤羊排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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！