

宁夏盐池滩羊肉多少钱一斤 天津明欣餐饮服务公司

产品名称	宁夏盐池滩羊肉多少钱一斤 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

孜然羊肉胡萝卜焖米的做法

孜然羊肉胡萝卜焖米食材：300g新鲜羊肉、500g大米、 适量油、 适量盐、 适量大葱、 适量生姜、 适量胡萝卜、 适量胡椒粉、 适量孜然粉

做法：

- 1) 羊肉洗净，切小块。
- 2)葱切段、姜切片、胡萝卜切小丁
- 3)锅内加水放入葱姜
- 4)水开后放入切好的羊肉大火煮开
- 5)等羊肉变白色捞出备用
- 6) 炒锅内加少许油放入羊肉，八角、胡椒粉翻炒
- 7) 锅内加水，放入胡萝卜丁根据个人喜好放孜然粉、精盐大火煮开
- 8)把锅内肉汤倒入电饭锅

9) 把淘洗好的米倒入电锅，按照正常焖米饭的过程进行即可

红烧羊排食材:750g羊排、1根胡萝卜、1个土豆、2个八角、

红烧羊排食材：750g羊排、1根胡萝卜、1个土豆、适量油、适量盐、适量葱、适量姜、适量糖、2个八角、1个、1片香叶、适量小茴香、适量酱油、适量料酒

做法：

1)准备羊排

2) 胡萝卜、土豆、八角、、香叶、小香放入调料盒中

3) 胡萝卜、土豆洗净，切块，葱、姜切片

4) 将羊排洗净剁段，凉水下锅，焯水捞出

5) 热锅下油，小火下冰糖炒出糖色，下羊排翻炒

6) 调入酱油、盐、料酒翻炒均匀

7)放入葱、姜和调料盒

8) 加适量清水

9) 烧开后，转火烧至八成熟，宁夏盐池滩羊肉专卖，再放入胡萝卜、土豆

10) 烧到胡萝卜、土豆软烂即可

红烧羊肉萝卜主料：羊肉500g，白萝卜200g辅料：油适量，盐适量，宁夏盐池滩羊肉，葱适量，姜适量，蒜适量，八角2个，宁夏盐池滩羊肉的好处，桂皮1块料，酒1大勺，辣椒1个，冰糖10g，红烧酱油10ml，花椒10粒做法：1.把羊肉切成小块。2.放在大盆中，用清水浸泡1小时。3.锅中放清水，羊肉冷水下锅，中大火煮开后，小火再煮2分钟4.焯水后的羊肉捞出用水冲洗干净，沥干。5.准备好葱姜蒜和香料。6.萝卜洗净，宁夏盐池滩羊肉多少钱一斤，切成滚刀块。7.锅中放少量油烧热，下入八角桂皮干辣椒，爆香葱姜蒜。8.倒入羊肉块煸炒出香味。9.加入开水，没过羊肉。10.加入料酒红烧酱油糖烧开，转小火焖至1小时左右。11.加入盐和白萝卜。12.继续煮至30分钟即可。

宁夏盐池滩羊肉多少钱一斤-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。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。