

宁夏盐池滩羊肉包装盒 天津明欣餐饮服务公司 宁夏盐池滩羊肉

产品名称	宁夏盐池滩羊肉包装盒 天津明欣餐饮服务公司 宁夏盐池滩羊肉
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

奥尔良烤肉料适量烹饪步骤

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，宁夏盐池滩羊肉包装盒，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，宁夏盐池滩羊肉烧法，上下208度，烤45分钟；
- 4.一只香喷喷的烤羊腿就出锅啦。

红焖羊肉扯面的做法步骤

红焖羊肉扯面面：1.

根据个人饭量拿面粉，按一斤面五六克盐的比例加盐，宁夏盐池滩羊肉怎么买，搅和匀；

2. 边慢慢往里加水边扒拉，扒拉成一盆略带干粉的面片片；

3. 上手揉成一坨不算光滑的面团，盖个东西让它冷静下；

4. 差不多十分钟，摸出来揉成一坨光滑面团；

5. 顺手揉成长条，分成自己喜欢的大小，刷油盖好继续冷静；

6. 好的十分钟过去了……把截面朝上冷静好的面团顺势搓成长条；

7. 用手摠成长片片，用擀面杖随便擀两下；

8. 刷层薄油继续整下一个，全部摞起来，刷油盖好，再冷静半个小时；

9. 锅里加水烧开，冷静好的面片温柔的扯成自己喜欢的厚度；

10. 搁中间撕开，直接扔开水锅里；

11. 煮熟了捞出来，宁夏盐池滩羊肉，浇上些昨天特意留出来的羊肉跟汤汁；

12. 根据个人喜好忒上把香菜或者别的啥菜。

外脊（别名：纽约克）：外脊肉位于脊骨外面，呈长条形，长如扁担，俗称扁担肉。外面有一层皮带筋，纤维呈斜形，肌肉细腻、肉质鲜嫩多汁、是分割羊肉的上乘部位，由于出肉率太少尤为珍贵。适合整条烧烤或切成块烧烤。羊里脊（别名：羊菲力）：里脊肉是紧靠脊骨后侧的小长条肉，因为形似竹笋，纤维细长，又称“竹笋羊肉”，肌肉纤维丰富细长、鲜嫩多汁肉质细腻，是全羊身上鲜嫩的两条瘦肉，羊里脊肉蛋白质含量高，而脂肪含量低，所以味道鲜美，受人喜爱，享有“肉中骄子”的美称。适于熘、炒、炸、煎等。一直是中餐爆炒的原料，作为烧烤原料口味会更好。

宁夏盐池滩羊肉包装盒-天津明欣餐饮服务公司-宁夏盐池滩羊肉由天津明欣餐饮管理服务有限公司提供。宁夏盐池滩羊肉包装盒-天津明欣餐饮服务公司-宁夏盐池滩羊肉是天津明欣餐饮管理服务有限公司（www.tyxstj.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：王经理。