

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

红萝卜羊肉煲的做法步骤

红萝卜羊肉煲:步，把锅烧热，加入牛油和清油，然后加入花椒，红尖椒爆香。第二步，将羊肉切块，下锅翻炒，半熟即可，加一点儿醋进去，再加少许酱油，做完这些后加水煮沸。第三步，将它们倒入沙锅，用小火炖2小时，如果用的是高压锅就方便很多只需要15分钟，加适量的盐调味，加少许糖。第四步，胡萝卜滚刀块，也放进沙锅，注意是要开盖炖20分钟。胡萝卜有一股味道，开锅炖会比较好吃，比较注重味道的要注意了。然后这道菜就出锅了，萝卜香甜，羊肉炖的绵烂。

清炖羊肉配料:羊肉500克、黄酒一小碗、葱1克、姜15克、大

清炖羊肉配料:

羊肉500克、黄酒一小碗、葱1克、姜15克、大料一个、花椒数十粒、干红辣椒一个、盐适量、胡萝卜半根、香菜适量

烹饪步骤:

- 1.羊肉先用清水浸泡一个小时；
- 2.准备配料；

3.用一块纱布将花椒、大料和辣椒包起来，用棉线系住口；

4.葱切大段、姜切片，用叉子在胡萝卜表面扎些眼；

5.洗净的羊肉切成块大小，放入砂锅，加满清水，中火煮开后，烤羊排哪好吃，将浮沫撇净（这步很关键，浮沫撇净，肉才不膻）。加入黄酒，将葱、姜、胡萝卜和花椒包放入；

6.大火煮开转小火，也可以将整根的香菜放进去，和放胡萝卜一样具有去膻的作用；

7.小火炖一个小时加盐调味，再炖五分钟即可，吃的时候撒香菜；

严冬进补，不少人选择吃羊肉，其实冬季吃羊肉好处多多，古人云：多吃羊肉，天津烤羊排，健康长寿。羊肉肉质细嫩，含有很高的蛋白质和丰富的维生素。冬季有人比较怕冷，适时的吃些羊肉就会感到暖和，羊肉性温，冬天多吃可以起到暖胃的作用，烤羊排做法，羊肉有补中气，的作用。它也是历来民间冬季进补的重要食材之一。对于羊肉，有的人不爱吃，烤羊排配料，因为觉得羊肉味道有点膻，和洋葱一起炒，洋葱是一种很普通的家常蔬菜。肉质柔嫩，汁多辣味淡，洋葱含有葱蒜辣素，有浓郁的香气，有很强的杀菌能力，可刺激胃酸分泌，增进食欲。这两种食材放在一起炒，做出的羊肉滋味鲜美，口感嫩滑，不腥不膻，是特别适合冬季吃的一道家常小炒。

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）在羊肉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，明欣餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。