

# 宁夏盐池滩羊肉价钱 天津明欣餐饮 宁夏盐池滩羊肉

产品名称	宁夏盐池滩羊肉价钱 天津明欣餐饮 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

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，宁夏盐池滩羊肉价钱，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，再放入胡萝卜、土豆

10) 烧到胡萝卜、土豆软烂即可

### 红烧羊肉的做法，简单又好吃

红烧羊肉：1. 羊肉浸泡一个小时去；

2. 切块冷水入锅焯水；

3. 捞出冲洗干净；

4. 锅中放底油，放入葱姜蒜辣椒爆香；

5. 放入羊肉块翻炒；

6. 加入料酒、红烧酱油翻炒，使羊肉块上色均匀加入适量的水，八角，花椒、桂皮和冰糖小火炖一小时；

7. 羊肉炖烂后加入胡萝卜再炖10分钟；

8. 收汁，宁夏盐池滩羊肉，调入胡椒粉和盐；

9. 出锅撒上香菜即可。

郫县豆瓣焖羊肉原料：食用油30克，高汤5大匙，料酒3小匙，豆瓣酱2大匙，精盐1小匙，味精0.5小匙，宁夏盐池滩羊肉价格，羊肉500克，宁夏盐池滩羊肉专卖，大葱2根，生姜1小块。

做法:1、把羊肉洗净切块，用开水焯过后捞出控水；葱，姜洗净分别切成段和片。

2、锅中放油烧热，放入豆瓣酱炒出香味，加入高汤，烧开后稍煮。

3、把豆瓣酱的捞净。

4、再把羊肉，料酒，盐，味精，葱，姜一起下锅，烧开后，转小火慢烧，待肉软烂，收浓汤汁即可。

宁夏盐池滩羊肉价钱-天津明欣餐饮-宁夏盐池滩羊肉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](http://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！