

# 手抓羊肉做法 天津明欣餐饮服务公司 天津手抓羊肉

产品名称	手抓羊肉做法 天津明欣餐饮服务公司 天津手抓羊肉
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

沙茶羊肉食材:羊肉500克、红椒1根，荷兰豆1把豌豆苗

沙茶羊肉食材：羊肉500克、红椒1根，荷兰豆1把豌豆苗1，色拉油适量、适量，蒜适量、料酒适量，淀粉适量、沙茶酱适量

做法：

- 1.羊肉（或者牛肉）切大片，用料酒和水淀粉抓一下，小红椒切圈，配菜切好
- 2.热锅凉油，把脆好肉片滑炒断生出锅备用
- 3.锅清洗干净，放油，爆香蒜片和小红椒圈
- 4.放配菜炒香，然后下滑好的羊肉（或者牛肉）片
- 5.放两大勺沙茶酱，放点盐调味

红焖羊肉食材:羊肉500克，黄酒10毫升，手抓羊肉价格，八角2颗、香叶1片

红焖羊肉食材：羊肉500克，胡萝卜200克、白萝卜300克，葱1/2根、干辣椒2个，姜1小块

、黄酒10毫升，蒜3瓣、豆豉辣酱20克，花椒20粒、枸杞适量，盐1克、生抽10毫升，八角2颗、香叶1片

做法：

- 1.胡萝卜和白萝卜洗净，去皮后切成滚刀块。葱、姜、蒜切片备用。
- 2.羊肉在冷水中浸泡半小时去除，取出后切成3厘米左右的大块。
- 3.肉块冷水入锅，加入花椒大火烧开，撇去浮沫后捞出沥干水分。
- 4.炒锅加热，倒入食用油烧至七成热，放入葱姜蒜片炒出香味。
- 5.放入羊肉，倒入黄酒大火翻炒均匀。
- 6.羊肉拨到一边，放入豆豉辣酱中小火炒出红油。
- 7.再跟羊肉翻炒均匀，倒入热水没过羊肉。
- 8.加入八角、香叶、干辣椒、枸杞和生抽大火烧开。
- 9.煮开后全部倒入电压力锅中，盖上锅盖焖45分钟。
- 10.待压力阀卸掉，打开锅盖后，放入白萝卜块和胡萝卜块。
- 11.盖上锅盖，再焖煮8分钟即可

大葱炒孜然羊肉:

步，大家需要准备的食材有孜然，手抓羊肉做法，大葱，鲜羊肉。羊肉切成薄片，天津手抓羊肉，先放在一边，加糖少许，手抓羊肉价钱，加适量的盐、再加胡椒粉少许、同时鸡蛋1个、芡粉少许、面粉少许，讲这些一起拌均匀。大葱斜切成片，葱白和葱青要分开；

第二步，炒锅中下两勺油，油五成热的时候，加入葱白片，有了香味就可以出锅，然后羊肉片炒开，将羊肉片炒到变色，这时候下辣椒粉少许、一勺孜然，一起炒均匀，加入洒水少许，加盖闷一会儿，然后就可以关火了，开盖后淋一点麻油，上碟。

手抓羊肉做法-天津明欣餐饮服务公司-天津手抓羊肉由天津明欣餐饮管理服务有限公司提供。行路致远，砥砺前行。天津明欣餐饮管理服务有限公司（www.tyxstj.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!

