

# 宁夏盐池滩羊肉价格 天津明欣餐饮服务公司 宁夏盐池滩羊肉

产品名称	宁夏盐池滩羊肉价格 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

羊肚腩肉，宁夏盐池滩羊肉的好处，肉质稍韧，口感肥厚而醇香。

羊腩：羊肚腩肉，肉质稍韧，口感肥厚而醇香。适合清炖、红焖。

尾龙扒：其中位于羊的臀尖的肉，俗称“大三叉”，肉质较好，文理顺畅，肌肉纤维丰富，上部有一层夹筋，去筋后都是嫩肉，可代替里脊肉用。适合中餐和西餐煎、烤、烹、炸。

针扒：肌肉较多，脂肪筋膜较少，肉质细嫩，文理顺畅，肌肉纤维丰富。适合中餐和西餐煎、烤、烹、炸。

羊霖（别名：元宝肉）：在腿前端与腰窝肉相近处，宁夏盐池滩羊肉价格，有一块凹形的肉，纤维细紧，肉外有三层夹筋，肉质瘦而嫩，叫“元宝肉”。适合中餐煎、烤、烹、炸和西餐羊扒

### 孜然蒜香羊肉串的做法步骤

孜然蒜香羊肉串：1. 羊肉顺着纹理切长薄片。加适量盐，黑胡椒碎，生抽，橄榄油，蚝油，糖，料酒。抓匀腌20分钟左右；

2. 蒜剁成末，小洋葱切小块，干辣椒去籽剪成段。青椒切粒；
3. 准备一些牙签开水煮3分钟捞出。把腌制好的羊肉一片片串起来；
4. 锅里倒入油，烧到大约六成熟时，筷子扎进去冒泡。把羊肉串放进去，中火炸制。待羊肉熟透变色捞出控油；
5. 锅中留底油，宁夏盐池滩羊肉包装盒，依次倒入洋葱，宁夏盐池滩羊肉，蒜末，干辣椒，青椒，出香味后，倒入炸好的羊肉串，翻几下。撒入孜然粉，白芝麻，葱花出锅。

红烧羊肉：1. 羊肉浸泡冲洗干净。

2. 冷水入锅，大火烧开。

3. 撇去浮沫后捞出冲洗干净。

4. 切成大小适中的块备用。

5. 肥肉部分单独切成小块，将锅烧热以后，放入肥羊肉小火慢慢榨出油。

6. 将油渣捞出以后，放入适量冰糖慢慢加热至溶化。

7. 当冰糖微红时，放入切好的羊肉块翻炒。

8. 加入料酒、生抽、老抽翻炒，使羊肉块上色均匀。

9. 将羊肉倒进电压力锅。呵呵，我儿子牙口不好，用压力锅压出来的更适合他。

10. 放入葱段、姜片、胡椒粉。

11. 再将切好的胡萝卜块放进去，倒入半小碗清汤。

12. 加压20分钟后，泄压开盖，加入适量盐调味，即可盛出食用。

宁夏盐池滩羊肉价格-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。天津明欣餐饮管理服务有限公司（[www.tyxstj.com](http://www.tyxstj.com)）是天津天津市羊肉的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在明欣餐饮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创明欣餐饮更加美好的未来。