

烤羊排多少钱 明欣餐饮公司 天津烤羊排

产品名称	烤羊排多少钱 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

咸柠檬炖羊肉汤:步，大家需要准备

咸柠檬炖羊肉汤：

步，大家需要准备羊腿肉1斤，半个咸柠檬，杞子两勺，姜1片，白半勺的醋，小个白萝卜一个，六杯开水，天津烤羊排，首先将羊腿肉切成块。

第二步，萝卜洗干净切块，往锅里加入清水五杯煮开后，加入羊肉煮十分钟，到时间后，取出洗干净。这样做可以去掉羊肉的膻味，不介意腥膻味的可以不用加萝卜，用开水煮就行了

第三步，咸柠檬半个，去核后洗干净。把羊肉、咸柠檬、杞子、姜片、白醋、开水一起放炖盅里，盖紧锅盖。隔水炖上四小时，到时间后，即可饮用，简单营养，健康美味。

大葱炒孜然羊肉:步，大家需要准备的食材有孜然，大葱鲜羊肉

大葱炒孜然羊肉:

步，大家需要准备的食材有孜然，大葱，鲜羊肉。羊肉切成薄片，先放在一边，加糖少许，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。

羊颈肉：肌肉发达，肥瘦兼有，肉质干实，夹有细筋。适宜制作肉馅及丸子，炖焖

肩肉：由互相交叉的两块肉组成，纤维较细，口感滑嫩。适合炖、烤、红焖羊肉

上脑：肉质细嫩的部位，上脑脂肪交杂均匀，有明显大理石花纹。适合涮、煎、烤。

肋排肉：肋条即连着肋骨的肉，肥瘦互夹而无筋，外覆一层层薄膜，烤羊排做法，肥瘦结合，烤羊排多少钱，越肥越嫩，脂肪覆盖率好，烤羊排价钱，质地松软，鲜嫩多汁，富含丰富的蛋白质和氨基酸。适宜中餐涮、烤、炒、爆、烧、焖、和西餐法式菜肴。

胸肉：前胸两侧的肉，像海带一样薄长，有一定脂肪覆盖，熟制后肥而不腻。适合炖、煮汤。可以烧、焖，做清蒸羊肉效果很好。

烤羊排多少钱-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。烤羊排多少钱-明欣餐饮公司-天津烤羊排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。