

# 天津羊肉的做法 天津明欣餐饮 天津羊肉

产品名称	天津羊肉的做法 天津明欣餐饮 天津羊肉
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

羊肉洋葱的做法，简单又好吃

1. 羊肉切成2厘米见方的块，
2. 加入1汤匙料酒，
3. 加入1汤匙生抽，
4. 加入1小勺孜然粉、1小勺黑胡椒粉，
5. 抓匀，腌制15分钟，
6. 洋葱切成与羊肉大小差不多的块，
7. 平底锅中倒一点底油，下洋葱炒至五成熟，盛出备用，
8. 锅中继续倒油，下腌好的羊肉块翻炒，
9. 炒至羊肉块体积变小，变得干香，
10. 加小半勺盐，
11. 加入孜然粒和辣椒碎，

12. 翻炒出香味，
13. 下洋葱同炒，再加小半勺盐，
14. 后加入香菜，略微翻炒两下后，天津盐池滩羊肉，关火，
15. 出锅装盘。

### 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，依次倒入洋葱，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。

干煸羊肉主料：羊肉500g

辅料：葱适量，姜适量，花生适量，米酒适量，盐适量，耗油适量，香菜适量白胡椒粉适量孜然粉适量

- 做法：1.花生挑选个头匀称，饱满的。干瘪的不易脱皮。
- 2.锅子烧开水，将花生倒入，煮半分钟，快速捞出。
  - 3.将花生皮扒掉，这个时候很容易扒皮的。
  - 4.平底锅烧热，倒油，天津羊肉，放入扒皮的花生，小火，慢慢将其炒至微黄色。
  - 5.捞出，沥干油分。
  - 6.羊肉切片，洗净，或者提前浸泡，控干水分后，天津羊肉售价，加入米酒，盐，事先腌

渍半小时左右。

7.平底锅烧热，天津羊肉的做法，将肉放入，煸炒至6成熟。没有血色即可，将羊肉控干。

8.平底锅烧热，倒油，放入干辣椒和花椒煸炒出香味。

9.放入葱姜丝，煸炒出葱香气。

10.放入米酒2勺左右。

11.放入耗油一勺左右。

12.放入煸炒至6成熟的羊肉。

13.放入孜然粉。

14.放入白胡椒粉。

15.放入炸好的花生米。

16.放入香菜段。

17.煸炒至熟，根据口味放入少许盐（不放也可，羊肉里面有盐分，耗油也有咸度）即可。

天津羊肉的做法-天津明欣餐饮-天津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)）是从事“盐池滩羊肉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。