

烤羊排做法 天津明欣餐饮服务公司 天津烤羊排

产品名称	烤羊排做法 天津明欣餐饮服务公司 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

萝卜羊肉煲，简单又好吃

萝卜羊肉煲：1. 羊肉冷水下锅，天津烤羊排，放入大葱，焯水后捞出；

2. 将剩下的大葱切段，姜切大片，蒜剥去外皮，烤羊排价格，八角冲洗干净，胡萝卜去皮切滚刀块；

3. 锅里烧热油，依次放入姜、蒜、八角、大葱爆香；

4. 放入羊肉块，大火翻炒；

5. 炒干水分后调入生抽、老抽、料酒烹出香味；

6. 兑入温水，与羊肉持平即可；

7. 转入砂锅，放入小米椒，大火烧开后小火焖煮40分钟；

8. 接着放入胡萝卜，继续焖煮到萝卜软熟后调入盐即可。

清炖羊肉配料:羊肉500克、黄酒一小碗、葱1克、姜15克、大

清炖羊肉配料:

羊肉500克、黄酒一小碗、葱1克、姜15克、大料一个、花椒数十粒、干红辣椒一个、盐适量、胡萝卜半根、香菜适量

烹饪步骤:

- 1.羊肉先用清水浸泡一个小时；
- 2.准备配料；
- 3.用一块纱布将花椒、大料和辣椒包起来，用棉线系住口；
- 4.葱切大段、姜切片，用叉子在胡萝卜表面扎些眼；
- 5.洗净的羊肉切成块大小，放入砂锅，加满清水，中火煮开后，将浮沫撇净（这步很关键，浮沫撇净，肉才不膻）。加入黄酒，将葱、姜、胡萝卜和花椒包放入；
- 6.大火煮开转小火，也可以将整根的香菜放进去，和放胡萝卜一样具有去膻的作用；
- 7.小火炖一个小时加盐调味，再炖五分钟即可，吃的时候撒香菜；

郫县豆瓣焖羊肉原料：食用油30克，高汤5大匙，烤羊排做法，料酒3小匙，豆瓣酱2大匙，精盐1小匙，味精0.5小匙，羊肉500克，烤羊排价钱，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，转小火慢烧，待肉软烂，收浓汤汁即可。

烤羊排做法-天津明欣餐饮服务公司-天津烤羊排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）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！