

天津羊肉串 天津明欣餐饮服务公司 天津羊肉

产品名称	天津羊肉串 天津明欣餐饮服务公司 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

山药羊肉丁的做法步骤图

山药羊肉丁：1.羊肉浸泡水里15分钟左右，泡出，然后清洗干净，切成约45克左右的肉块。

2.锅里添水，羊肉要凉水入锅，倒入一点料酒，天津盐池滩羊肉铺，待水烧开后羊肉煮至八成熟捞出。

3.捞出的羊肉稍微晾凉，切成小块。

4.山药去皮，清洗干净，切成丁泡入水里防止氧化（大小和羊肉差不多就可以）。

5.热锅倒油，倒入切好的葱圈，天津羊肉哪家好，锅内爆香，随后放入羊肉丁进行翻炒。

6.随后分别倒入1勺五香粉和胡椒粉，天津羊肉串，翻炒均匀。翻炒均匀后加一点酱油和适量的饮用水，倒入山药丁，然后加一点饮用水翻炒。

7.山药翻炒至八分熟加1勺盐，简单翻炒一下即可起锅盛盘，后撒上一点香菜末，美味就完成了。

萝卜羊肉煲，简单又好吃

萝卜羊肉煲：1. 羊肉冷水下锅，天津羊肉，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，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。

砂锅炖羊肉：1. 羊肉买回来先放清水中泡去，洗净。

2. 羊肉切成大小合适的肉片。准备好的姜、辣椒、花椒装料盒内放入砂锅内加水打火烧开。

3. 另取一个锅放冷水，放入羊肉大火烧开。

4. 撇净血沫。

5. 把羊肉捞入料水已经烧开的砂锅内。

6. 盖盖转火焖煮50分钟关火，不要开盖，充分利用砂锅锅体储存的热能再焖会羊肉就熟透了。（具体时间根据羊肉的大小不同灵活选择。如果羊肉块大炖的久，可以用筷子扎羊肉，如果能轻易扎透就是熟透了。小了可以直接尝尝。）

7. 香菜、小葱洗净切碎。

8. 打开锅盖放盐调味，盛入碗中。

9. 盛入碗中撒葱花、香菜、白胡椒粉、醋、滴几滴香油既可。搭配发面饼、馒头等，简单不失美味。（放点蒜苗碎更有味）。

天津羊肉串-天津明欣餐饮服务公司-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) 为客户提供“盐池滩羊肉”等业务，公司拥有“明欣”等品牌，专注于羊肉等行业。欢迎来电垂询，联系人：王经理。