

# 宁夏盐池滩羊肉怎么吃 明欣餐饮公司 宁夏盐池滩羊肉

产品名称	宁夏盐池滩羊肉怎么吃 明欣餐饮公司 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

炖羊肉汤时，记住这两个技巧，羊肉不柴不腥，非常软烂

大家在炖羊肉汤时，记住这两个技巧，羊肉不柴不腥，非常的软烂，汤汁呈乳白色，也特别的好喝，技巧一，就是在炖羊肉汤时，我们放上鲫鱼，宁夏盐池滩羊肉，古人“鲜”字的由来，就是鱼和羊两个字的组合。可见古人早就知道鱼和羊放在一起就非常的鲜美。技巧二，是在炖羊肉汤时一定要用小火慢慢熬炖。用小火慢炖出来的汤不仅好喝，而且汤汁浓稠。开大火炖羊肉容易发柴，宁夏盐池滩羊肉怎么做，鲫鱼的鲜味也不易于散发出来，口感也就当然一般了。

干煸羊肉主料:羊肉500g辅料:葱适量，宁夏盐池滩羊肉怎么吃，姜适量

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，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，加入米酒，盐，事先腌渍半小时左右。
- 7.平底锅烧热，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。

炖羊肉汤时，宁夏盐池滩羊肉做法，有人先焯水，有人直接炖，都不对！教你正确做法，经常喝羊汤的朋友都会发现，为什么羊肉馆的羊汤特别浓，羊肉特别的嫩，吃起来也不腥呢？做法上有什么技巧吗？其实，羊肉馆的羊汤比较浓，有一个很重要的原因就是羊肉馆的羊汤是由很多羊骨炖的，而且炖的时间比较长。而且羊肉馆选的羊的品种也很好，一般炖羊肉汤绵羊，用绵羊肉做的羊肉汤，汤更鲜肉更香！那么自己在家做羊肉汤有什么技巧呢？

欣餐饮管理服务有限公司 ( [www.tyxstj.com](http://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。