

宁夏盐池滩羊肉批发价 天津明欣餐饮 宁夏盐池滩羊肉

产品名称	宁夏盐池滩羊肉批发价 天津明欣餐饮 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

炖羊肉汤时有人先焯水，有人直接炖，都不对!教你正确做法，香!

准备食材：羊腿，羊棒骨，大葱，生姜，宁夏盐池滩羊肉烧法，盐，醋，料酒，宁夏盐池滩羊肉，青花椒，胡椒粉，香菜，辣椒油，香油。

具体做法步骤如下：买回来的羊腿，将羊肉先剃下来，把肉切成小块，把骨头剃开。炖羊肉汤时，有人先焯水，有人直接炖，都不对！教你正确做法，香！很多人把羊肉切成小块后，就直接焯水或者直接加水炖，其实这一步是错误的，应该先把羊肉和羊骨头放入清水内，加几粒青花椒，浸泡2个小时，这样做的目的是为了去除羊肉里的，减少异味，给羊肉去腥。

2. 浸泡好之后，把骨头和肉捞出，锅内加适量的凉水，凉水下入羊肉和羊骨头，放入适量的姜片，倒入适量的料酒，加入适量的青花椒，生姜片，大葱段，大火煮开后，将表面的浮沫撇除干净。焯水时一定要凉水下锅，如果开水下锅，冷羊肉遇到滚烫的热水，肉会回缩，羊肉里的就会被锁在羊肉内，这样炖出来的羊肉汤，不仅肉不嫩，而且汤还特别腥。

3.将焯水后的羊肉捞出，放入温水内再次清洗一下，用温水清洗羊肉，羊肉不会发柴，而且清洗过的羊肉，特别的干净，炖出来的汤也会特别的浓，特别的白，一点也不浑浊，也可以减少羊肉的膻味，让汤喝起来更鲜。清洗干净后，再次将羊肉放入锅中，往锅内一次

性的加入足够的热水，中途一定不要加水，如果中途加水，羊肉汤就不够浓白，味道也差很多。

4. 锅内加入几片生姜和大葱段，盖上锅盖，大火烧开。烧开后，再敞着锅盖，转小火炖2个小时。羊肉一定要敞着锅盖煮，这样羊肉内的膻味可以随着蒸汽散发出来。然后将大葱段和生姜全部捞出，转中小火再炖60分钟后，这个时候羊肉就已经煮的特别的烂了，将煮烂的羊肉捞出，趁热将羊腿的骨头取下，将骨头再放入汤中继续炖，羊肉切块，装盘备用。

5. 取适量的羊肉装入碗中，加入适量的羊汤，根据自己的口味，加入适量的盐，加入胡椒粉，再加一勺醋，加入适量的葱花和香菜，喜欢吃辣的朋友也可以加适量的辣椒油，再滴两滴香油，这样一道美味的羊肉汤就做好了！

超市现成有卖的羊肉卷，配一根大葱，价格经济实惠，买一次一餐吃

葱爆羊肉原因有三，一是大葱和羊肉是绝配，大葱的香味和羊肉的香味一搭配，交相辉映，一加一大于二，家里一炒这个菜就香飘万里，让人食指大动；其二是快手，南方人爱吃炒菜，几分钟炒出一盘热气腾腾的菜来，适合上班族的日常生活，宁夏盐池滩羊肉批发价，葱爆羊肉就完全符合了又快又好吃的原则；其三是用料经济，买一大块羊肉不仅价格不便宜，而且炖煮一次要吃好多天，没得换口味，不像这葱爆羊肉，超市现成有卖的羊肉卷，一盒250克，配一根大葱，宁夏盐池滩羊肉的好处，价格经济实惠，买一次一餐吃完，不多不少刚刚好，下个礼拜想吃再买。

酱焖羊蹄配料:

羊蹄1000g、黄豆酱80g、花椒15g、大料3个、香叶4片、桂皮1块、大葱4段、生姜1块、冰糖10g、盐4g、油30ml

烹饪步骤:

1.羊蹄用白醋水浸泡3-4小时，去除羊膻味，用刀剁开备用。羊蹄凉水下锅加少许白酒焯烫10-15分钟，捞出后洗净血沫。

2.桂皮 香叶 花椒 大料备用。

3.生姜拍扁，葱切段备用。

4.盐 冰糖备用。

5.黄豆酱备用，1小瓶正好80g。

6.所有材料放入高压锅，放入焯好的羊蹄，加入水，水面儿和羊蹄齐平即可

7.高压锅定到炖肉（普通高压锅30分钟）烹饪结束装盘即可。

宁夏盐池滩羊肉批发价-天津明欣餐饮-宁夏盐池滩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）在羊肉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，明欣餐饮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。