

# 天津盐池滩羊肉 天津明欣餐饮服务公司 天津羊肉

产品名称	天津盐池滩羊肉 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

羊肉怎样做好吃，好做，又健康的做法呢？

羊肉也可以说是逃不过吃货的嘴巴的一种美食了，有很多人因为不喜欢羊肉的膻腥味而放弃了羊肉这种美食。像在街边摊吃烤羊肉串，又有很多人担心不卫生，天津盐池滩羊肉铺，不干净，不过这个担心不无道理，那么就有心急的吃货问了，羊肉怎样做好吃，好做，又健康的做法呢？羊肉一直以来都是冬天的重要补品之一，在古代医学看来，羊肉则善补形。寒冬常吃羊肉，可促进血液循环，增强御寒能力，同时增强消化酶功能，帮助人体消化，还具有的功效，天津羊肉做法，特别适合男性食用。羊全身是宝，羊肉是的食疗，羊肉、羊血、羊骨、羊肝、羊奶、羊胆等等可用于多种疾病的，具有较高的药用价值。

羊肉手抓饭食材:300g羊肉、50g洋葱、胡萝卜、适量油、适

羊肉手抓饭食材：300g羊肉、50g洋葱、50g胡萝卜、适量油、适量盐

做法：

1) 洋葱、胡萝卜切丝、姜切末，葡萄干洗净；

2) 羊排剁成小块，放入加了适量料酒的温水里煮开后，永烫3-5分钟，捞出洗净备用；

3)锅里加入少量橄榄油烧热，放入羊排块翻炒，然后加入适量老抽上色、生抽、蚝油、调味；

4)倒入洋葱丝、胡萝卜丝、干辣椒碎、孜然粉、孜然颗粒，继续翻炒出香味；

5) 加入适量洗净的香米，加入1倍半香米的温水、加入葡萄干；将所有材料混合均匀后，转入电饭煲，天津盐池滩羊肉，按煮饭键煮熟即可。

#### 烤羊腿配料:

小羊腿一个、葱一段、姜半个、蜂蜜适量、椒盐适量、辣椒面适量、孜然适量、盐适量、奥尔良烤肉料适量

#### 烹饪步骤:

1.羊腿已经，划开，用厨房用纸吸干多余水分待用；

2.葱，天津羊肉，姜切片待用。将奥尔良烤料，椒盐，辣椒面，孜然，盐，涂抹在羊腿上，后淋上蜂蜜，用保鲜膜包裹起来，腌制5~10小时以上，时间越长越好；

3.去掉，葱姜，用锡纸包裹2层，入烤箱，烤箱预热，上下208度，烤45分钟；

4.一只香喷喷的烤羊腿就出锅啦。

天津盐池滩羊肉-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](http://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！