

## 羊肉串 天津明欣餐饮 天津羊肉

产品名称	羊肉串 天津明欣餐饮 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

儿子牙口不好，用压力锅压出来的更适合他

红烧羊肉：1. 羊肉浸泡冲洗干净。

2. 冷水入锅，大火烧开。

3. 撇去浮沫后捞出冲洗干净。

4. 切成大小适中的块备用。

5. 肥肉部分单独切成小块，将锅烧热以后，放入肥羊肉小火慢慢榨出油。

6. 将油渣捞出以后，放入适量冰糖慢慢加热至溶化。

7. 当冰糖微红时，放入切好的羊肉块翻炒。

8. 加入料酒、生抽、老抽翻炒，使羊肉块上色均匀。

9. 将羊肉倒进电压力锅。呵呵，我儿子牙口不好，用压力锅压出来的更适合他。

10. 放入葱段、姜片、胡椒粉。

11. 再将切好的胡萝卜块放进去，倒入半小碗清汤。

12. 加压20分钟后，泄压开盖，加入适量盐调味，羊肉价钱，即可盛出食用。

迷迭黑椒碳烤羊排原料:羊肋排一块，新鲜迷迭香2枝，大蒜1头调

迷迭黑椒碳烤羊排原料：羊肋排一块，新鲜迷迭香2枝，大蒜1头

调料：橄榄油50g 黑胡椒碎2g 海盐3g

做法：1.先将羊肋排洗净，把表面水份擦干，迷迭香洗净取叶切碎，羊肉串，大蒜切成末，备用。

2.将盐、黑胡椒碎均匀的撒在羊肋排的表面，并用手揉搓3分钟。

3.将橄榄油涂抹在肋排的表面，再把迷迭香碎和大蒜碎抹在肋排的两侧。

4.

用保鲜膜将肋排包好，放冰箱冷藏，腌制8小时，然后取出，在室温下放置15分钟左右。

5.平底锅倒油少许，待油温微热时放入肋排，用中小火煎至表皮微微变黄时盛出，然后放在刷了油的烤架上，200度，放在中层，烤35分钟左右即可。

胡萝卜炖羊肉原料：胡萝卜块300克，羊肉200克，植物油、料酒、葱末、姜末、蒜末、白糖、盐、香油各适量。

做法：羊肉洗净，天津羊肉，切成块，放入沸水中焯烫一下，捞出，沥水。

锅内倒植物油烧热，放羊肉块炒至变白；倒入胡萝卜块、料酒、葱姜蒜末、白糖、盐、适量水，大火煮沸后改小火煮约1小时，至羊肉块熟，淋香油即可。

白果羊肉粥原料：白果15克，鲜羊腰1个，羊肉、大米各50克，葱白3克。

做法：

将羊腰洗净，去臊腺、脂膜，切成细丁备用。

葱白洗净，切成细节；羊肉洗净，羊肉怎么做，切块。

白果、大米淘净，与羊肉块、羊腰丁、葱白段一同放入锅内，加入适量清水熬粥，待肉熟、米烂时即可。

滋补羊肉汤食材：500g羊肉、适量葱、适量姜、适量枸杞、适量山楂、适量盐

做法：1、羊肉浸泡水中一小时以上，泡去。羊肉切块，继续浸泡十分钟。控干水分。

2、砂锅放水，将羊肉块放入其中。水烧开后，撇去浮沫，放入葱姜。放入山楂、枸杞、核桃。

3、小火炖至羊肉熟烂，加入少许盐调味即可。出锅装盘即可。

羊肉串-天津明欣餐饮-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)）位于天津市南开区保泽道112号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前明欣餐饮在羊肉中享有良好的声誉。明欣餐饮取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。明欣餐饮全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。