

# 手抓羊肉价格 明欣餐饮公司 天津手抓羊肉

产品名称	手抓羊肉价格 明欣餐饮公司 天津手抓羊肉
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

清炖羊肉配料:羊肉500克、黄酒一小碗、葱1克、姜15克、大

清炖羊肉配料:

羊肉500克、黄酒一小碗、葱1克、姜15克、大料一个、花椒数十粒、干红辣椒一个、盐适量、胡萝卜半根、香菜适量

烹饪步骤:

- 1.羊肉先用清水浸泡一个小时；
- 2.准备配料；
- 3.用一块纱布将花椒、大料和辣椒包起来，用棉线系住口；
- 4.葱切大段、姜切片，用叉子在胡萝卜表面扎些眼；
- 5.洗净的羊肉切成块大小，放入砂锅，加满清水，中火煮开后，手抓羊肉做法，将浮沫撇净（这步很关键，浮沫撇净，肉才不膻）。加入黄酒，将葱、姜、胡萝卜和花椒包放入；
- 6.大火煮开转小火，也可以将整根的香菜放进去，和放胡萝卜一样具有去膻的作用；

7.小火炖一个小时加盐调味，再炖五分钟即可，吃的时候撒香菜；

今天烧羊肉的三个食材

红枣羊肉炖萝卜主料：羊肉1000g，白萝卜1500g

辅料：盐适量，红枣10颗，陈皮适量，生姜1块，西红柿2个

做法：1.首先准备好今天烧羊肉的三个食材:红枣、陈皮、生姜.没有它们，今天的羊肉就平淡无味了.注：红枣、陈皮、姜是去膻的，西红柿、红枣、陈皮提鲜，这就是炖出鲜美又不膻羊肉的秘密。今天这种烧法糖，八角大料等香料，我认为不适合。

2.将羊肉清洗干净，切成大块；同时将大块的肥的羊肉切下来留做炼油。注：肥的没人要吃，但没有肥的肉不香，因此炼油，待会炒肉、炒萝卜时用，就不用其它的油了。这是非常好的解决方法，也是鲜美的要点。

3.飞水：取一锅，加半锅清水烧开，然后将大块羊肉倒进去，水再开，略滚几下，见有大量的血污漂浮，就可关火，将水倒掉，并冲洗干净羊肉备用。注：这是去膻的必要措施。

4.炼油：在飞水的同时取一平锅将切下来的肥油花放进来，天津手抓羊肉，用小火让油慢慢地渗出来；

5.差不多的时候放几粒花椒和大盐；

6.闻到花椒香就好，盛出备用。注：稍炼一下就可以了，不要完全炼成油渣。油渣吃多了不利健康。

7.还是用炼油的平锅将冲洗干净羊肉水分炒干。

8.然后加入红枣、陈皮、生姜、老抽和盐，手抓羊肉多少钱，翻炒均匀后加适量的水烧开。

9.再倒入电压力锅内，并扔几个西红柿块进去，加压10到15分钟，时间是根据肉的老嫩决定。注：用高压锅是为了省时省火，口味不会差，因我们后面还要再烧。

- 10.将萝卜切成大块;
- 11.锅热，倒入我们前面炼的羊油；
- 12.下萝卜翻炒几下；
- 13.然后将高压锅炖好的肉倒进来；
- 14.加盖焖烧10来分钟；
- 15.萝卜好了就可以出锅了。如果不喜欢太多的水，可以开大火收点汁。

郫县豆瓣焖羊肉原料：食用油30克，高汤5大匙，料酒3小匙，豆瓣酱2大匙，精盐1小匙，味精0.5小匙，羊肉500克，大葱2根，生姜1小块。

做法:1、把羊肉洗净切块，用开水焯过后捞出控水；葱，姜洗净分别切成段和片。

2、锅中放油烧热，手抓羊肉价格，放入豆瓣酱炒出香味，加入高汤，烧开后稍煮。

3、把豆瓣酱的捞净。

4、再把羊肉，料酒，盐，味精，葱，姜一起下锅，烧开后，转小火慢烧，待肉软烂，收浓汤汁即可。

手抓羊肉价格-明欣餐饮公司-天津手抓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！