

# 百威扎啤 宏红食品贸易有限公司 百威扎啤总代

产品名称	百威扎啤 宏红食品贸易有限公司 百威扎啤总代
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

## 产品详情

### 洋芋牛肉粒【沙茶美食】的做法

- 1.准备好食材：牛肉250克、胡萝卜50克、洋葱200克、蛋清1个、皇牌沙茶王1汤匙、洋芋片20片、酱油0.5茶匙、白糖0.5茶匙、食1盐0.5茶匙；
- 2.将牛肉、胡萝卜、洋葱切成小丁；
- 3.牛肉丁先用蛋清1个、酱油0.5茶匙抓匀，腌制10分钟；
- 4.热锅冷油，加入腌制好的牛肉丁炒至变色，关火；
- 5.炒完牛肉丁后，锅里会留下许多汁水，盛出牛肉丁即可，汁水全部扔掉；
- 6.另起一锅，锅中倒入少许油，中小火炒香洋葱丁；
- 7.放入胡萝卜丁和炒制过的牛肉丁翻炒；
- 8.加入白糖0.5茶匙、食1盐0.5茶匙；
- 9.再加入1汤匙的沙茶王调味；
- 10.将全部食材炒干，没有汁水后盛起；
- 11.将洋芋片置于牛肉丁的旁边；
- 12.炒好的牛肉丁搭配洋芋片食用即可！

## 麻辣巴沙鱼的做法步骤

做法：

第a一步：准备食材。巴沙鱼2片、花椒15克、辣椒30克、姜1小块、香菜适量。

第二步：把辣椒剪成段备用。

第三步：姜切片、香菜切段备用。

第四步：巴沙鱼室温解冻，用厨房纸巾擦干表面水分，然后斜刀片成片。接下来放入半只蛋清、半勺料酒、一点点盐、少许白胡椒粉、2勺玉米淀粉，如图。

第五步：抓匀后腌制几分钟。

第六步：取一个大碗，往碗中放入2勺蒸鱼豉油，如图。

第七步：锅里倒入适量的水煮开，然后把姜片放入锅中，再将鱼片放入锅中煮开，鱼片变色即可捞出放入大碗中。

第八步：锅中倒入食用油，油的量比平时炒菜时多一点，油热后把花椒和辣椒段放入锅中爆出香味。

第九步：将锅里的热油连花椒、辣椒一起浇在鱼片上，然后放几根香菜点缀，即可上桌。

## 爆炒牛肉的做法

1.葱头一部分切条，一部分切粒；姜蒜切粒

2.牛肉切片，百威扎啤厂家，加入少许泡打粉，清水，盐、料酒、淀粉抓匀后，加入生油拌匀备用

3.为了保持牛肉软嫩，百威扎啤总代，上浆后的牛肉先焯水，百威扎啤代理，使牛肉凝固，以便锁住水分，牛肉就容易做到软嫩

4.锅中做水，水温80度时，当锅内出现大量起泡，但还没有煮开时，即可下入牛肉，百威扎啤，只要牛肉变色大约1分钟，即可捞出

5.捞出的牛肉控干水分备用

6.锅中放入比平时炒菜稍多一点的油，烧到冒烟

7.迅速倒入牛肉，炸断牛肉筋膜，牛肉片就更加软嫩了，大约半分钟立即捞出控油备用

8.另起锅，放油爆香蒜粒、姜粒

9.放入咖喱块，调入清水少许

10.咖喱煮化后，调入番茄沙司

11.放入牛肉，调入盐、糖熬制汤汁粘稠

12.放入葱头，翻炒均匀即可出锅

百威扎啤-宏红食品贸易有限公司-百威扎啤总代由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司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！同时本公司还是从事弗罗因德啤酒330L，弗罗因德啤酒，弗罗因德啤酒罐装的厂家，欢迎来电咨询。