

# 奥尔良腌料什么牌子销量高 天天通食品 奥尔良腌料

产品名称	奥尔良腌料什么牌子销量高 天天通食品 奥尔良腌料
公司名称	北京天天通食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市大兴区黄村镇高家堡甲一号
联系电话	13911831218 13911831218

## 产品详情

老头子说要吃黑椒牛排，让我给他做，多年前我做过一次，不过那时候厨艺不精也难为他吃得满足。时隔多年再一次做黑椒牛排真的是感慨良多，奥尔良腌料什么牌子便宜，当然我的厨艺已经跟过去不可同日而语，所以这一次一定会给他一个惊喜我打算做成套餐，奥尔良腌料什么牌子价格低，就咱们去西餐厅常见到的那种，牛排是主菜，配菜我就用炸薯条和蔬菜沙拉。你如果喜欢也可以换成意面、土豆泥或者煎蛋，但我考虑主要是介绍牛排的制作方法配菜就尽可能简化了主料：牛排辅料：新鲜蔬菜、薯条、面粉调味料：洋葱、蒜、盐、黑胡椒、橄榄油、黄油、红葡萄酒、番茄沙司、白胡椒粉、柠檬

1. 洋葱、蒜切末，黑胡椒粒打碎（多准备一些）2. 牛排抹上盐、黑胡椒碎，用黄油煎好3. 烹红酒，装盘4. 酱汁：黄油加橄榄油炒香洋葱和蒜末，放黑胡椒末炒香5. 烹红酒，奥尔良腌料什么牌子销量高，加水、适量面粉、盐煮成酱汁6. 盛入沙司斗中备用7. 薯条炸好摆盘，另取一只小碗，挤入番茄沙司蘸薯条吃8. 蔬菜洗净改刀加少量橄榄油、盐、白胡椒粉、柠檬汁拌匀9. 放到薯条旁边吃的时候依据个人口味添加酱汁即可，牛排的成熟度自己控制就好，我个人喜欢三成或五成熟的，看牛肉的质地和厚度来调节成熟度我选的牛排是雪花牛肉，为的就是口感软嫩，其实西方吃牛排大多三到五成熟也是为了让肉质足够的软嫩多汁，到了七成熟牛肉就开始变老了很难吃。不过咱们国人吃的是七成熟，还有人吃全熟的，反正是你自己吃，按照自己的口味调整就好了

用空气炸豆腐，不用一滴油，也能炸得外焦里嫩，蘸着天天通照烧酱，真的是超级。

用料：北豆腐1块 天天通照烧酱 适量生抽 1勺小葱 1根盐 少许白芝麻 适量食用油 少许。

做法步骤：1、北豆腐一块用盐水浸泡半小时，捞出控干水份，用厨房用纸将豆腐沾干水份。2、空气铺一张油纸，这样可以免去刷锅的烦恼，将纸上用刷子刷点油，摆上豆腐，180度烤15分钟，再将豆腐翻个面烤15分钟即可。3、调个碗汁，倒入适量的天天通照烧酱。4、放入一勺生抽，小葱和蒜切沫放入，放入适量的白芝麻，喜欢辣的可以放点辣椒粉和孜然粉，浇上热油，碗汁就做好了。5、外焦里嫩的豆腐出锅了，蘸着味好美照烧酱调成的酱汁吃，奥尔良腌料，简直太了！6、尝一尝~

北豆腐的营养功效益中气，和脾胃，健脾利湿，健肤，下气消痰。

剩米饭你能玩出什么花样？还在吃蛋炒饭，那你就out了！跟着我这样做！比蛋炒饭好吃一万倍哦！

泡菜拌饭食材底料：剩饭2碗、洋葱50g、鸡蛋1-2个、肉片100g、天天通甜辣酱100g、泡菜适量、适量花椒粉、生抽，盐、葱、姜、蒜。

步骤01 将米饭提前加热十分钟，拿出后放在一旁备用。02 先把肉和各类蔬菜切好、备用。03油热以后，放入葱、姜、蒜、肉丝及各种蔬菜，加入适量花椒粉、生抽，盐翻炒后盛出。04起锅适量放油，再放入天天通甜辣酱100g（或根据个人喜好适量放入）略炒后放入炒好的配菜，翻炒均匀，备用。05选用一个平底锅，开小火敲一个鸡蛋在里面。鸡蛋的熟度可根据自己的喜好来决定。06将炒好的配菜倒在热米饭上混合均匀，撒些葱花点缀增香，在上层放上煎好的蛋。07、的关键是：在饭中放入适量的泡菜，吃的时候再搅拌均匀就好了~~~~~有么有韩国泡菜拌饭的感觉！！！！！！

08来个特写：点睛之酱“天天通甜辣酱”，美味。

特别提示1、盐根据个人口味适量调整。

奥尔良腌料什么牌子销量高-天天通食品-奥尔良腌料由北京天天通食品有限公司提供。北京天天通食品有限公司是一家从事“生产食品,销售食品,餐饮服务”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“天天通,根格斯,久善”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使天天通食品在食品饮料加工中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！