

# 胡桃人黑椒牛排

产品名称	胡桃人黑椒牛排
公司名称	山东私待客食品有限公司
价格	3.00/100g
规格参数	胡桃人:100g 调理牛排:150g 山东临沂:80g
公司地址	河东区汤河镇小南庄
联系电话	15753906991 18763734319

## 产品详情

烹饪方式：

肉质细腻，比较软嫩。平底锅放一点点油，烧热后放入牛排，两面分别大火煎半分钟。（一定要大火，这样可以把肉汁收在里面）然后调中小火正反面各煎治一分钟，反复两次，建议熟度七分熟。

黑椒牛排是一道西餐，据说，食用牛肉的习惯来源于欧洲中世纪时，猪肉及羊肉是平民百姓得食用肉，牛肉则是王公贵族们得高品质肉品，尊贵的牛肉被他们搭配上了当时也是享有尊贵身份的胡椒及香辛料一起烹调，并在特殊场合中供应，以彰显主人的尊贵身份。它主要食材是牛排和黑胡椒，富含丰富蛋白质，氨基酸组成比猪肉更接近人体需要，能提高机体抗病能力，对生长发育及术后，病后调养的人在补充失血、修复组织等方面特别适宜，寒冬食黑椒牛排可暖胃，是该季节的补益佳品，牛排有补中益气，滋养脾胃，强健筋骨，化痰息风，止渴止涎之功效，适宜于中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用。