

# 牛腩（牛腩快）江苏小肥牛

产品名称	牛腩（牛腩快）江苏小肥牛
公司名称	江苏盐城小肥牛冻品行
价格	.00/个
规格参数	原产地:江苏 品牌:小肥牛 净重:25（kg）
公司地址	中国 江苏 盐城市 江苏盐城
联系电话	86 0515 88262020 13921843115

## 产品详情

原产地	江苏	品牌	小肥牛
净重	25（kg）	保质期	360（天）
类型	冷冻	生产厂家	如图
包装规格	如图	产品型号	如图
储藏方法	如图	绿色食品	是
生产日期	如图	售卖方式	包装
特产	是	有机食品	是

牛腩【niú nǎn】1，牛腩即牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉,以新鲜黄牛的牛腩为好。2，牛腩是指带有筋、肉、油花的肉块，这只是一统称。若依部位来分，牛身上许多地方的肉都可以叫做牛腩。国外进口的部分是以切成条状的牛肋条为主（又称条肉），是取自肋骨间的去骨条状肉，瘦肉较多，脂肪较少，筋也较少，适合红烧或炖汤。另外，在里脊肉上层有一片筋少、油少、肉多，但形状不大规则的里脊边，也可以称作牛腩，是上等的红烧部位。牛腱也可以算是牛腩的一种，筋肉多，油少，甚至全是瘦肉。因此一般用来卤，不适合炖汤，更不适合红烧。

### 相关食谱黄豆焖牛腩

#### 黄豆焖牛腩

口味：营养丰富，豆香肉软

主要材料：牛腩400克，干黄豆30克，胡萝卜30克，枸杞10克，大葱1根，生姜1小块

调味料:食用油30克，二锅头酒1/2大匙，高汤3大匙，胡椒粉少许，精盐2大匙，味精1小匙 制作方法: 1、牛腩洗净切块，干黄豆泡透洗净，生姜洗净切末，葱叶洗净切丝，胡萝卜洗净后去皮切块，枸杞泡洗干净； 2、往锅里倒油，烧热，放入姜、牛腩爆炒干水分，倒入酒、高汤，用小火焖20分钟； 3、然后加入胡萝卜、黄豆、枸杞，焖烂后加盐、味精、胡椒粉、葱丝，焖透入味后装盘即可。红烩牛腩

红烩牛腩 材料：炖好的牛腩、洋葱1/4个、番茄1个、胡萝卜1个，切好。做法：放油，洋葱先炒香，加入牛腩、少许牛腩汤、番茄、胡萝卜、番茄酱及糖、白胡椒粉、盐一起烩煮至入味。一碟开胃的红烩牛腩诞生啦!相关食谱

## 黄豆焖牛腩

## 黄豆焖牛腩

口味：营养丰富，豆香肉软

主要材料：牛腩400克，干黄豆30克，胡萝卜30克，枸杞10克，大葱1根，生姜1小块

调味料:食用油30克，二锅头酒1/2大匙，高汤3大匙，胡椒粉少许，精盐2大匙，味精1小匙

制作方法:

- 1、牛腩洗净切块，干黄豆泡透洗净，生姜洗净切末，葱叶洗净切丝，胡萝卜洗净后去皮切块，枸杞泡洗干净；
- 2、往锅里倒油，烧热，放入姜、牛腩爆炒干水分，倒入酒、高汤，用小火焖20分钟；
- 3、然后加入胡萝卜、黄豆、枸杞，焖烂后加盐、味精、胡椒粉、葱丝，焖透入味后装盘即可。

## 红烩牛腩

## 红烩牛腩

材料：炖好的牛腩、洋葱1/4个、番茄1个、胡萝卜1个，切好。

做法：放油，洋葱先炒香，加入牛腩、少许牛腩汤、番茄、胡萝卜、番茄酱及糖、白胡椒粉、盐一起烩煮至入味。一碟开胃的红烩牛腩诞生啦!