

味好美蒙特利牛排调料737g

产品名称	味好美蒙特利牛排调料737g
公司名称	广州市白云区松洲宝荣副食品商行
价格	66.00/瓶
规格参数	规格:737g*12
公司地址	白云区增槎路711号东旺食品批发市场中一排62号
联系电话	020-28042626 13416170928

产品详情

品名：味好美蒙特利牛排调料

净含量：737克

成分表：食用盐、黑胡椒、大蒜、莳萝草籽、香辛料、大豆油、辣椒红

保质期：24个月

保存方法：用后盖紧并置于阴凉干燥处，避光存放

产地：上海

蒙特利尔调料，香辣的胡椒和辣椒的结合，给每一道牛肉牛排菜肴添上一笔热情洋溢的美食风味。

食用方法：扒类、鱼酱。

几乎在每一个高级餐厅、酒吧或名为蒙特利尔的地方，都有蒙特利尔牛排这道菜。蒙特利尔调料，香辣的胡椒和辣椒的结合，给每一道牛肉牛排菜肴添上一笔热情洋溢的美食风味。美食家的要求再高，也不会去挑剔用味好美的蒙特利尔牛排调料做出的牛排。在烧烤前将蒙特利尔牛排调料撒在排骨、汉堡包甚至蔬菜表面；还可以加在沙拉、土豆泥或炸薯条里；也不妨试试撒点在番茄汁、鱼或家禽表面。

推荐菜谱：

- 1、[菲力菠萝](#)
- 2、[蒙特利尔烤羊排配土耳其烤土豆](#)
- 3、[蒙特利尔胡椒牛肉](#)

蒙特利尔牛排的做法步骤

1. 牛里脊切7mm厚片，打断筋；用蒙特利尔牛排料，少许黄油腌制；这时可以煮意粉，只要8分熟。立刻过凉，口感才好；
2. 锅内加黄油；煎制牛排和鸡蛋，牛排每面约2分钟，这样大约是7成熟；煎好后用剩油用番茄酱，白醋，糖，熬制酱汁；取出意粉摆盘，浇上酱汁就ok了。

蒙特利尔牛排做法小贴士:

1. 牛排的量和熟度，鸡蛋的嫩度和蒙特利牛排调料的用量由自己按口味喜好定。
2. 酱汁制作中要用味好美的番茄酱（2~3小袋）就不用加糖和醋啦，他酸甜度正好。
3. 煮意粉时，锅内先放少许油，可以防止粘连；还可加少许盐，让意粉更入味。