

成都麻辣牛肉配方，串串香麻辣牛肉做法，华阳串根香麻辣牛肉秘方

产品名称	成都麻辣牛肉配方，串串香麻辣牛肉做法，华阳串根香麻辣牛肉秘方
公司名称	四川喜厨商贸有限公司
价格	25.00/袋
规格参数	
公司地址	四川省眉山市彭山区红星路38号（注册地址）
联系电话	17781170081

产品详情

成都麻辣牛肉配方，串串香麻辣牛肉做法，华阳串根香麻辣牛肉秘方

一、牛肉的选购

牛肉主要以采购新鲜的黄牛肉口感更好，选择其牛菱（元宝、内元、外元或关刀肉部位）。

二、准备工作 1.洗手消毒。 2.清洁消毒的菜板、菜刀、小盆3个、大盆2个。

3.腌肉红油、鸡蛋、牛肉腌粉、大竹签、

三、切牛肉（牛肉切时注意刀与牛肉纹路垂直）

1.牛肉除筋独立装盆。 2.片牛肉厚度为：18-20mm宽度为：48-50mm：切片厚度为2-3mm的百搭牛肉独立装盆；不成型的改刀为：坨坨牛肉，大小为2g左右，单独装盆

四、腌制牛肉（1斤为列） 1.准备牛肉腌粉A:12克，牛肉腌粉B:14克，牛肉腌粉C:14克，鸡蛋0.3个，温水100g（夏天110g）。 2.将牛肉腌粉A倒入温水（40度左右）中搅拌，均匀倒入牛肉内，双手两边往中间从前向后、再从后向前翻起依次搅拌，直至牛肉有粘连富有弹性光润饱满带细泡，腌制15分钟。

3.将鸡蛋打B内搅拌均匀，检查无颗粒状为止，均匀倒入2步准备好的牛肉中双手两边往中间从前向后、再从后向前翻起依次搅拌均匀。 4.将牛肉腌粉C均匀倒入3步准备好的牛肉中双手两边往中间从前向后、再从后向前翻起让每块牛肉都均匀的沾上腌粉。

5.再倒入20克腌肉红油搅拌均匀。

五、穿牛肉及储存牛肉1.将串好的牛肉立即冷藏保存。

2.可做芹菜，泡姜，香菜，泡椒，菠萝牛肉等，大约40种口味。