

# 牛羊拌菜材料生产厂家 辽源牛羊拌菜 顺天意 一【名】惊人

产品名称	牛羊拌菜材料生产厂家 辽源牛羊拌菜 顺天意 一【名】惊人
公司名称	开原市顺天意食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省铁岭市开原市开原经济开发区科技产业园57号
联系电话	17074033337

## 产品详情

蹄筋，通常指食用牛、羊等牲畜四肢上的筋，常见的有牛蹄筋，羊蹄筋等。蹄筋可分前蹄筋和后蹄筋。常用做法有炖、焖、煮等。营养丰富，有滋补作用。牛、羊、猪等动物四肢中的筋的干制品。食用时再经胀发，可烹制菜肴。民间以为补品，有健腰膝，长足力的功效。蹄筋，即是连接关节的腱子，人工抽出后晒干而得。蹄筋可分前蹄筋和后蹄筋。前蹄的筋质量较差，筋短小，一端呈扁形，辽源牛羊拌菜，另一端分开两条，也呈扁形；后蹄筋的质量好，一端呈圆形，另一端分开两条，也呈圆形。

麻辣耳丝的做法：

做法一、

1.猪耳朵切丝，蒜苗切斜片备用；

2.锅中倒入1大匙油，先倒入麻辣锅底酱以小火加热炒香，再加入酱油和糖炒至油亮后，加入醋和绍兴酒炒至浓稠；

3.接着放入猪耳朵丝和榨菜丝拌炒均匀，再加入蒜苗，转大火炒至蒜苗软透，然后淋入香油拌炒均匀即可完成。

做法二、

1.将猪耳刮去耳垢的小毛，洗净放入锅内，加入清水烧开，撇去浮沫，煮至七成烂时，捞出冷凉，先切成一寸宽的条，再切成半分宽的丝。葱、姜、红椒均切成细丝，同放盘内。

2.用一只小碗，牛羊拌菜材料生产厂家，放入酱油、白糖、醋、味精、辣椒油、芝麻油，调匀成卤汁，浇在耳丝上，再撒上花椒粉，牛羊拌菜材料销售，拌匀即成。

#### 蒜爆牛蹄筋做法：

1.蹄筋1根洗净后用水，香叶，葱姜，料酒，八角，花椒，小茴，山楂，用高压锅压40分钟~50分钟

2.熟牛蹄筋切小段。青椒黄椒各切菱形块，蒜剥好后拍碎；

3.炒锅热油后倒入青红黄椒块和姜片大火翻炒数下，加盐和糖调味后放入碗内待用；

4.炒锅放少油，放入大蒜爆香并用小火煎至棕色，转大火，下蹄筋、青红黄椒和青蒜段，

5.加蚝油淋料酒，继续大火翻炒1分钟左右，加盐、糖、鸡精调味，淋香油出锅。

牛羊拌菜材料生产厂家-辽源牛羊拌菜-顺天意-一【名】惊人由开原市顺天意食品有限公司提供。牛羊拌菜材料生产厂家-辽源牛羊拌菜-顺天意-一【名】惊人是开原市顺天意食品有限公司（[www.stysp.com](http://www.stysp.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理

。