

火锅材料厂家直销 鹤岗火锅材料 顺天意 好吃

产品名称	火锅材料厂家直销 鹤岗火锅材料 顺天意 好吃
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

韩式肥牛火锅面：

- 1、锅内加入3碗水，火锅材料专卖，煮开后加入浓汤宝；
- 2、待汤块融化在水里后，加入泡菜、蔬菜、面煮两三分钟至面条熟透，再加入肥牛片、韩式辣酱、葱片、蒜片，煮半分钟左右至肥牛片熟透，即可关火盛入碗中。
- 3、热汤面好吃的秘笈：热汤面要想做得好吃，有熬汤、配菜、煮面三道工序的操作是关键。
- 4、熬汤：最棒的汤头是用牛骨熬汤，加入辛香料慢慢熬煮。如果有鸡骨架，也可以加入，这样可以提升汤的鲜味。这样的汤做出来香味四溢，热汤面想不好吃都难。
- 5、配菜：热汤面里的配菜可以随便搭配、自由组合。但蔬菜要按照易熟程度来分先后顺序。容易熟的蔬菜需要后放，以免煮时间过长。
- 6、煮面：面随便选择自己爱吃的种类。但要记住手擀面、火锅面易熟，放入汤中大概1-2分钟即可食。如果是干切面等难熟的面，煮的时间就要适当延长至3-5分钟。面上桌后要尽快食用，以免面条在汤中浸泡过久而不劲道。

肥牛非常的好吃，它当然是牛肉啦，但不是指牛的具体哪一个部位哦，肥牛其实并不是牛身上哪个什么部位，火锅材料价格，牛身上根本没有一个叫做什么「肥牛」的部位。肥牛的意思是，“放在热锅里食用的牛肉”。它既不是一种牛的品种，也不是单纯育肥后屠宰的牛，更不是肥的牛。而指的是牛肉经过排酸处理后切成薄片，用在火锅内涮食的部位，被称为“肥牛”。可以说，鹤岗火锅材料，肥牛采用的肉是除了牛身上的牛腩肉外，其他肉都可以做的，火锅材料厂家直销，因为牛腩筋很多，不宜用来制作肥牛片。

肥牛的英文是 beef in hot pot，直译为“放在热锅里食用的牛肉”。既不是一种牛的品种，也不是单纯育肥后屠宰的牛，更不是肥的牛。而是经过排酸处理后切成薄片在火锅内涮食的部位，被称为“肥牛”。肥牛从喂养、无痛宰杀、先进的排酸工艺，通常选择优质的腰背部的“背最长肌”和腹部去骨肌肉修割成形，现在各部位的肉都制成不同名称的“肥牛坯”送往餐厅。再经专用机械刨成薄片，然后蘸以美味的调料在火锅内涮熟，吃到嘴里的才是真正的“肥牛”。

火锅材料厂家直销-鹤岗火锅材料-顺天意-好吃(查看)由开原市顺天意食品有限公司提供。火锅材料厂家直销-鹤岗火锅材料-顺天意-好吃(查看)是开原市顺天意食品有限公司（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。