

四平火锅材料 火锅材料销售 顺天意食品

产品名称	四平火锅材料 火锅材料销售 顺天意食品
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

红烧肥牛南瓜卷：南瓜去皮切成长型块，撒点盐腌一小会，如果有出水就把水倒掉。用火锅牛肉片卷住南瓜。平底锅放一点油，把卷好的牛肉南瓜卷一个个平铺在锅里煎到牛肉变色。放一点糖，一点生抽，四平火锅材料，几粒花椒，火锅材料价格，倒入可以盖住南瓜卷的啤酒，盖上盖，火锅材料直营，烧到水干就可以起锅了。

咖喱金针肥牛：肥牛过水，去除血水，倒入油爆香葱头和蒜片，倒入金针菇翻炒，盛出备用，一勺油和一勺咖喱膏炒出香味，加入水和椰浆以及糖，煮开，倒入金针菇和肥牛片小火炖5-8分钟。

酸汤肥牛的做法：烧开水，放入金针菇烫熟。盛在碗里备用。起油锅，讲大蒜碎和姜片放入爆香。放入黄辣椒酱煸炒1分钟。放入高汤或者清水。水烧开后，将事先解冻的牛肉片放入。加料酒，盐。不要盖盖子。用筷子适当搅动一下。变色即可，时间长会让肉质变老。起锅前加5克左右白醋。将烧好的这锅牛肉片连汤一起倒入刚才盛金针菇的大碗里。将青红尖椒圈放在碗里，烧适量油浇在上面。开胃。辣的哧溜哧溜的同时，火锅材料销售，还是忍不住再来一筷子。

肥牛饭的做法：将1茶匙白糖，1茶匙盐，1茶匙淀粉，1汤匙生抽，1汤匙蚝油和3汤匙水拌匀调成酱汁。西兰花切成小朵。洋葱切丝。胡萝卜切片。锅里加水烧开，放入西兰花和胡萝卜焯烫10秒后捞出控水待用。肥牛片入锅焯烫至颜色变白后捞出控水。重新起锅，加油烧热，放入洋葱丝略微翻炒几下。放入肥牛片和料汁。中火煮至汤汁微浓（中火煮3-5分钟）。将肥牛片，洋葱丝，胡萝卜和西兰花摆在米饭上，

再淋上汤汁就可以了。

四平火锅材料-火锅材料销售-顺天意食品(推荐商家)由开原市顺天意食品有限公司提供。四平火锅材料-火锅材料销售-顺天意食品(推荐商家)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。