

顺天意食品 人人爱吃 火锅材料价格 本溪火锅材料

产品名称	顺天意食品 人人爱吃 火锅材料价格 本溪火锅材料
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

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，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，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，因为牛腩筋很多，不宜用来制作肥牛片。

金针菇炒肥牛片做法：肥牛片从冰箱取出放室温化冻变软，用清水冲散。金针菇切去根部。洗净切断。青椒切丝。芦笋切段，坐锅烧开水，水开后加少许油和盐，芦笋放入焯熟，铺在盘底。另一锅烧油，爆香葱姜蒜，下肥牛片炒散。下青椒丝炒几下再下金针菇。加盐、蒸鱼豉油、葱。迅速炒匀后出锅，盛放在刚才焯熟的芦笋段上。

肥牛土豆片做法：土豆去皮切片，葱姜蒜切好，肥牛卷备好。锅烧热，倒入少量食用油，火锅材料销售，放葱姜蒜。放入肥牛卷翻炒。炒到这个状态，一小点盐，一点料酒。倒入土豆片，继续中火翻炒，放蚝油生抽。倒入适量开水，小火盖上锅盖焖上几分钟，放一点葱花，火锅材料直营，放一点点糖，尝一下盐味，打开锅盖，本溪火锅材料，大火翻炒几下收汁，出锅。

肥牛火锅起源于60-70年代的香港，90年代由最早由东方肥牛王把正宗的港式肥牛火锅引入中国内地，单人单锅的肥牛火锅才开始出现，许多大火锅企业也开始转行，研发其它品种的小火锅，之后，肥牛火锅

风靡全国大江南北。近期肥牛火锅品牌不断涌现，肥牛火锅正由时尚消费变为大众消费。将牛里脊肉洗净，剔去筋膜，切成薄片；牛腰子洗净，撕去膜，一剖两半，去净腰臊，再片成薄片；香菇去蒂，洗净，切成条；熟牛肚用开水烫洗干净，切成薄片；大白菜叶洗净，切成条；菠菜、油菜花分别洗净，待用；芹菜去叶、老筋，洗净，切成小段；粉丝泡软后洗净，剪成长段；干辣椒去蒂，泡软后切成小段。电锅点旺火，放植物油烧热，火锅材料价格，爆香葱段、拍松的姜块、干辣椒、花椒粒，烹入料酒，拣去葱、姜不要，倒入牛肉汤，加虾籽、酱油、白糖、胡椒粉烧开，再盛入火锅中，插上电放在桌子中间，四周围上荤、素菜盘。食用时加点盐、味精和熟猪油，边涮边吃。

顺天意食品-人人爱吃(图)-火锅材料价格-本溪火锅材料由开原市顺天意食品有限公司提供。顺天意食品-人人爱吃(图)-火锅材料价格-本溪火锅材料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。