火锅材料价格 佳木斯火锅材料 顺天意 好吃

产品名称	火锅材料价格 佳木斯火锅材料 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

金针酸汤肥牛：主要材料备齐；姜蒜、杭椒、小米椒、野山椒切末，金针菇剪去根部撕开备用；肥牛下冷水锅煮开，撇去浮末捞出沥干备用；金针菇下热水锅煮两分钟捞出，铺在碗底备用；锅中加入适量菜籽油烧热，爆香姜蒜末、野山椒末，接着放3大匙黄灯笼椒酱炒香；锅中倒入足量的水，火锅材料价格，料酒、陈醋、盐、胡椒粉调匀煮开，接着放入焯好的肥牛煮1分钟；下小米椒末，杭椒末调匀；出锅前调味，大火煮沸40秒左右关火，佳木斯火锅材料，盛入铺好金针菇的碗中即可。

说起肥牛，大家会潜意识就想到涮火锅。其实用肥牛入菜是很讨巧的方法，切片薄，口感嫩，容易入味。麻酱金针肥牛的做法，锅中放入适量水加热至沸腾，放入肥牛片焯烫至变色，捞出备用，金针菇洗净，过沸水焯烫30秒，捞出沥干水分，芝麻酱中逐渐加入凉开水，调至适宜浓稠度，再加入油泼蒜泥、海鲜酱油、辣椒油、香油、白芝麻混合均匀，制成调味汁，将焯烫好的肥牛片和金针菇混合，再加入调味汁混合均匀，点缀上香菜碎即可。

1、2、3、4号的区别是指肥牛不同的质量。

1号指的是肥牛的质量好。一般是用自然牛肉块直接做成可以放在切片机上的牛肉条。

2号是几块小点的肥牛肉和牛油夹在一起合成的牛肉条。

3号就更差了，是更小的牛肉和牛油夹在一起制作成的牛肉条。

4号更次，基本上是牛碎肉和牛油合成的。

因为是合成的，火锅材料厂家直销，所以很多肥牛切成片后，可以看到分部很明显并且很规则的一条瘦肉一条肥肉相间的情况。因为牛油和瘦肉码放的很整齐造成的，肥牛根本长不出那么分明的肥瘦界限。肥瘦界限越多证明肉越碎。真正的自然块肥牛肥瘦分部界限不明显，仔细看是自然长出来的，界限比较模糊。

火锅材料价格-佳木斯火锅材料-顺天意-好吃(查看)由开原市顺天意食品有限公司提供。火锅材料价格-佳木斯火锅材料-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。