

牛杂材料厂家直销 牛杂材料 顺天意 美味

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 牛杂材料厂家直销 牛杂材料 顺天意 美味 |
| 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

香辣牛肠的做法：准备主食材和配料。把牛肠在案板上切成片，牛杂材料厂家直销，大小可随意。把切好的牛肠装碗备用。然后把蒜苗和红线椒斜刀切段，长度两寸，蒜瓣切片状，都切好后装小碗备用。锅洗净上炉，加色拉油三克，牛杂材料生产厂家，再把蒜片倒入油锅内，开小火，把蒜片煸出香味。接着往锅内加（自制剁椒）三克，把剁椒在锅内炒香。然后把切好的牛肠下锅，调中火翻炒一分钟。改小火，牛杂材料专卖，用汤匙往锅内加耗油五克。老抽酱油一克，快速翻炒均匀。把炒均匀的牛肠出锅装碗备用。锅洗净加色拉油三克，把切好的红线椒下锅，小火少许煸炒。接着往锅内加盐一克。再把切好的蒜苗下锅，调中火，把蒜苗和线椒炒一分钟。快速把炒好的牛肠倒入锅内。最后加鸡精调味，翻炒均匀出锅，这道美味的香辣牛肠就做好了。焯水牛肠，是已经焯熟透了的牛肠，所以炒制时间较短。炒此菜过程中，加老抽酱油一定把握好量，不能超过一克，不然菜不但会咸，而且色泽也不好看，放老抽酱油主要功能是上色用。

爆炒牛肚做法：

- 1、把熟牛肚洗净，去掉牛肚上的筋，用开水加八角料酒香叶煮20分钟捞起切丝。
- 2、毛芹洗净去叶切段，姜切末，辣皮子泡泡洗净切末，洋葱切丝。
- 3、热锅凉油加花椒粒姜辣皮子炒香。
- 4、加牛肚翻炒，加料酒味级鲜炒匀。
- 5、加洋葱炒出香味，加毛芹、盐炒匀。
- 6、加鸡精胡椒粉炒匀出锅。

爆炒牛肠做法：

- 1.将煮好的牛肠切段，青椒撕块，红萝卜切片。
- 2.将适量花生油倒入锅中，热至5成放入姜片，翻炒，再依次放入牛肠、青椒、红萝卜翻炒。
- 3.加入适量盐、味精，起锅装盘。

干椒牛肠是一道菜品，主料是牛大肠，配料是芝麻，调料是色拉油、干辣椒、辣椒油等，牛杂材料，是通过将食材放入锅内大火炒的做法制作而成。做法：洗净，剔去筋膜，切成250克左右2个大块，用葱姜汁，黄酒，盐腌渍2小时，待用。干辣椒切段。芝麻洗净炒熟。蒸锅置火上，将腌过的牛肠放入笼内，用旺火沸水蒸至软熟，取出晾凉，切成小手指粗细的条。炒锅上火，下食油烧至冒烟，将肉条逐步放入，炸干水分，捞出沥油。锅内留余油，下干辣椒，花椒略炸捞出，再下姜丝，葱段煸炒出香味，投入牛肉条，加盐，酱油，黄酒，白糖及适量的汤烧制，先用大火，再用中火收浓卤汁，待汁干时，下味精拌和，滴入辣椒油，撒上熟芝麻，翻炒均匀，即可出锅，冷却后装盘食用。

牛杂材料厂家直销-牛杂材料-顺天意-美味由开原市顺天意食品有限公司提供。牛杂材料厂家直销-牛杂材料-顺天意-美味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。