

牛杂材料销售 牛杂材料 顺天意食品 安全放心

产品名称	牛杂材料销售 牛杂材料 顺天意食品 安全放心
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

青椒炒牛肚：步骤1：将牛肚切丝，青红椒切丝洗净。步骤2：锅中底油，油热放葱姜爆香，下入青红椒丝略炒。步骤3：然后倒入牛肚，烹料酒，牛杂材料，加酱油，盐，炒匀出锅即成。步骤4：青椒牛肚这道菜不能加汤，一定要大火快炒，才能出来干香味。

洋葱牛肚丝：步骤1：牛肚熟食店买的(为了完成最简单也算好吃的家常菜，有时候是不需要什么都是自己准备好的)，牛杂材料销售，洋葱，青椒洗干净切丝。步骤2：锅中底油，油热倒入洋葱和青椒大火翻炒几分钟。步骤3：然后倒入熟牛肚，加盐和少许糖翻炒几下，就可以出锅了。步骤4：如果你喜欢口味重的话，可以加点酱油也不错的。只要一碗饭，然后把这个洋葱牛肚盖在上面，牛杂材料专卖，是一碗美味的盖浇饭!

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，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，再把蒜片倒入油锅内，开小火，牛杂材料生产厂家，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，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。

牛腩提供高质量的蛋白质，含有全部种类的氨基酸，各种氨基酸的比例与人体蛋白质中各种氨基酸的比例基本一致，其中所含的肌氨酸比任何食物都高。牛腩的脂肪含量很低。牛腩含有矿物质和维生素B群，包括烟酸，维生素B1和核黄素。牛肉还是每天所需要的铁质好来源。味甘，性平；归脾、胃经；牛肉具有补脾胃、强筋骨、消水肿等功效。老年人将牛肉与仙人掌同食，可起到止疼、提高机体免疫功能的效果；牛肉加红枣炖服，则有助肌肉生长和促伤口愈合之功效。

牛杂材料销售-牛杂材料-顺天意食品-安全放心由开原市顺天意食品有限公司提供。牛杂材料销售-牛杂材料-顺天意食品-安全放心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。