

葫芦岛牛杂材料顺天意一【名】惊人牛杂材料销售

产品名称	葫芦岛牛杂材料顺天意一【名】惊人牛杂材料销售
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

牛肉皮怎么吃的做法：

- 1.将带皮牛肉烫尽毛，洗净，入锅内煮至断生，捞出切成4厘米长，2.5厘米宽，0.5厘米厚的片待用；
- 2.尖红椒去蒂，切成1厘米长的段；蒜籽去蒂；姜切成厚片；白萝卜去皮，切成与牛肉一样大小的厚片；
- 3.净锅置旺火上，放油烧至六成热，下牛肉煸炒至皮上起小泡时，加香料、姜片、整干椒炒香，再烹入料酒，炒干水分，加入鲜汤，放精盐、味精、鸡精、蚝油、辣椒酱调好味，加糖色调好色，倒入高压锅内压12分钟，再选出香料、整干椒、姜片待用；
- 4.净锅置旺火上，放入红油，下蒜籽、红椒圈煸香，将牛肉带汁一块倒入锅内，再收浓汤汁，出锅盛入垫有白萝卜的干锅内即可。

干锅牛肠的制作方法：

- 1，去除牛肠上左右油脂，洗净，用盐擦一遍；
- 2，牛杂材料生产厂家，将牛百叶在开水里过一遍，沥干，然后用小勺将黑色表层刮除，洗净；
- 3，将牛肉洗净并切成便于食用的大小；

4, 将以上原料放入盛有30杯水的罐中, 用大火煮沸, 再用文火煨制一小时, 直至熟透,

5, 将牛肉, 牛肠, 牛百叶从罐中取出, 放入C组佐料调味, 拌匀后置于平底锅中;

6, 将香菇放入水中浸泡, 并剔除其菌柄, 在菌盖上划“X”纹;

7, 牛杂材料销售, 将胡萝卜切成两半后, 葫芦岛牛杂材料, 再斜切成多边新月形。

8, 包菜去茎, 并将叶子切成2厘米; 宽0.6厘米的小片

9, 将洋葱切成与胡萝卜同样大小的块状

10, 将宽粉放在沸水中焯一下, 然后在冷水中过一遍, 沥干

11, 牛杂材料厂家直销, 将以上原料(香菇, 胡萝卜, 包菜, 洋葱)放入煮牛肠, 牛百叶的平底锅中, 从蔬菜上淋入四杯高汤, 煮沸; 在蔬菜煮好后, 将宽粉放在平底锅的中心处, 并以自制佐料淋之, 然后将茼蒿叶装饰在其顶部即可食用。

烹饪牛腩时放一个山楂、一块橘皮或一点茶叶, 牛肉易烂; 清炖牛肉能较好地保存营养成分。牛肉的纤维组织较粗, 结缔组织又较多, 应横切, 将长纤维切断, 不能顺着纤维组织切, 否则不仅没法入味, 还嚼不烂。将牛腩洗净放进冰箱冷冻室, 依牛腩体积大小看时间, 大概一个小时候, 刚刚开始上冻的时候拿出来切, 不软不硬, 想切多大就切多大, 筋不离肉。

葫芦岛牛杂材料-顺天意-一【名】惊人-牛杂材料销售由开原市顺天意食品有限公司提供。葫芦岛牛杂材料-顺天意-一【名】惊人-牛杂材料销售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。