

火锅材料价格 双鸭山火锅材料 顺天意食品 美味健康

产品名称	火锅材料价格 双鸭山火锅材料 顺天意食品 美味健康
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

牛肉的脂肪中含有较多的亚油酸，火锅材料供应，亚油酸为一种不饱和脂肪酸，它与牛肉中的蛋白质，火锅材料厂家直销，以及矿物质钾、铁、磷、钙和维生素 B6与维生素 B12等微量元素，都有增强人体的作用。与中国人常吃的猪肉比较，双鸭山火锅材料，牛肉脂肪含量低，所以，体胖的人勿需担心因吃牛肉而摄入过多的油脂。胖人减重时，是不能缺少蛋白质的，牛肉既能补充高质量的蛋白质，又不具有太多的热量，因此，瘦身的人选择牛肉吃，比吃猪肉、羊肉都佳。

香汤肥牛卷：金针菇去头尾，入沸水中大火焯1分钟，捞出控水用肥牛包裹，收口处用牙签封好。锅中入鲜汤，小火烧热后放入龙大汤粉小火烧2分钟至入味，出锅垫入碗底；肥牛卷入鲜汤中小火焯1分钟，出锅置于汤粉上，抽去牙签。锅内放入色拉油，烧至六成热时入黄灯笼蒜蓉辣酱、野山椒粒小火煸香，入奶汤、盐、鸡汁、当归片、老鸡油、白醋小火烧开，撒小米椒圈、味精调成酸辣味汁，出锅淋在肥牛卷上，撒红美人椒圈即成。

肥牛将中华传统涮食文化与现代科学养生有机相结合，火锅材料价格，产品品味独到，调料科学搭配，菜品精雕细琢，倡导绿色健康的饮食文化新理念，开创现代的餐饮思维新天地。肥牛‘养生汤锅’坚持“绿色无公害，一次性”的选料和熬制原则。致力于肥牛技术的开发与研究，在继有火锅肥牛文化原有的“辣鲜香嫩”等的基础上不断创新，以独特、纯正、鲜美的口味和营养健康的菜品，赢得了顾客的一致推崇，已在全国各省众多消费者心中留下了良好的口碑。肥牛火锅底料是由专业人员多年研制而成，采用60多种调味品科学搭配而成，强硬的肥牛技术彻底打破了传统火锅的弊端，因而，肥牛是火锅的选择。同时也开创了肥牛、单锅制、干净卫生、食尚技术推广先河的新理念。并在创新、形象、管理、营销、物流、培训等各个环节，用自己独有的模式逐步完善“从农场到餐桌”的产业链条。

火锅材料价格-双鸭山火锅材料-顺天意食品-美味健康(查看)由开原市顺天意食品有限公司提供。火锅材料价格-双鸭山火锅材料-顺天意食品-美味健康(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。