

顺天意食品 人人爱吃 牛杂材料供应 阜新牛杂材料

产品名称	顺天意食品 人人爱吃 牛杂材料供应 阜新牛杂材料
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

牛腩煲是一款精选上等的牛腩肉和牛筋，经秘制调料加工而成的菜品，肉质细嫩，肉汁浓厚，是真正的符合中国人口味的牛腩，是一道大众汉族名菜。牛腩煲还是一菜多吃的典范，直接大块吃肉是嗜肉族最过瘾的吃法，加入土豆、胡萝卜和洋葱同时也可以满足喜欢配菜人士的爱好的爱好，牛杂材料哪家好，用来做浇头胜过任何红烧牛肉粉、面，其特点肉质细嫩，肉汁浓厚。

爆牛肠的做法：

- 1.将卤制好的牛肠，切成长段，备用；
- 2.在锅内加入油烧至七成热加入尖椒炒辣锅；
- 3.待锅内的辣椒炒香之后，阜新牛杂材料，加入准备好的大蒜，煸炒出香味；
- 4.将锅内加入切好的牛肠，单独煸炒至肠加热；
- 5.将所有食材一起翻炒，然后加入胡椒味精和酱油一起翻炒。

卤牛肠怎么做，如何做卤牛肠才好吃？

- 1.牛肠冲洗干净。
- 2.锅中倒入半锅水，放入牛肠和卤料，一起煮约1个半小时。

3.剩余葱洗净后切段；辣椒洗净去蒂，横切成长条。

4.再准备一口锅，锅中倒入20克油烧热，放入葱、姜和辣椒爆香。

5.当略微焦黑时，放入煮好的牛肠，牛杂材料批发，调料和卤汁4杯，用小火煮到汤汁收干时淋上麻油，就可以了。

卤牛肚做法：处理牛肚，先上碱面，洗净后换白醋，再洗净后加淀粉，去掉筋筋皮皮等，用加了点白醋的水焯一下，准备好材料，锅中放水加老卤汁，牛杂材料供应，大火烧开，撇去浮沫，加入黄酒、醪糟和糖色水，放入牛肚，大火烧开，再次撇去浮沫，放入葱、姜、香料（小茴香20克、八角10克、沙姜5克、桂皮10克、白豆蔻5克、丁香3克、香草5克、甘草3克、砂仁2克、草果3个、肉豆蔻3个、香叶3片）转微火慢卤2小时后加适量的盐调味，中途可以补些酱油调味，量要少，再卤半小时后可以关火，食用前可以浸泡一会儿，浸泡差不多了捞出切小块即可。

顺天意食品-人人爱吃(图)-牛杂材料供应-阜新牛杂材料由开原市顺天意食品有限公司提供。顺天意食品-人人爱吃(图)-牛杂材料供应-阜新牛杂材料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。