

丹东火锅材料 顺天意食品 赞不绝口 火锅材料生产厂家

产品名称	丹东火锅材料 顺天意食品 赞不绝口 火锅材料生产厂家
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

金针菇肥牛：金针菇洗净，在烧开的水里氽烫熟捞出备用。肥牛片也在热水里略微氽烫熟捞出，注意肥牛略微氽烫变色即可捞出，否则就老了。锅烧热，倒入油，三成热放胡萝卜略微翻炒，倒入金针菇略微翻炒。金针菇里加入蚝油，火锅材料哪家好，少许生抽，倒入肥牛，翻炒匀，根据口味加入适量盐调味，出锅即可。由于肥牛氽烫过得，所以翻炒时间不宜过长。

豆瓣酱剁碎，姜切姜末，蒜切蒜末，火锅材料生产厂家，香葱洗净切葱花，粉丝用开水泡发，干辣椒剪成段去掉籽；金针菇去根部，洗净，用少量油炒断生；将金针菇铺在一个深盘底部待用；锅烧热放油，爆香豆瓣酱、蒜末（一半）、姜末；加入3碗肉汤（或者开水），料酒、酱油、醋、盐、糖，烧沸；放入肥牛片和粉丝氽熟，火锅材料供应，肥牛片变色即可，起锅前淋少许醋；连汤将肥牛倒入大盘中，将剩余的蒜末撒在上面；锅洗净，倒入适量油，放入干辣椒段，待辣椒段变色（注意不要炸糊了）捞出，剁碎撒在肥牛之上。油烧至十成热（冒烟）浇在肥牛之上，撒上葱花即可。

石锅肥牛，如果“肥牛”真的是“放在热锅里食用的牛肉”的话，石锅肥牛的做法或许算是比较地道的。上桌的时候热腾腾的石锅，里面鲜嫩的牛肉加上金针菇，伴随着滋滋响的香气，牛肉事先用酱料腌过，丹东火锅材料，很入味，平菇也很是爽口鲜嫩，另外还有韩国料理特有的酱料，味道相当好。

石滚肥牛，这道菜的重点在于创意，上桌的时候只看到一盆浸着热油的鹅卵石。据说这鹅卵石可是四川嘉陵江里的，有加热保温的作用，另外还会释放对人体有益的矿物质，这些听上去就有些玄乎，但看着厨师现场给你片好牛肉贴在热石上，感觉还是非常特别。牛肉很美味，是用多种调料腌制过的，虽然是

现场操作，入味还是没问题的。

丹东火锅材料-顺天意食品-赞不绝口-火锅材料生产厂家由开原市顺天意食品有限公司提供。丹东火锅材料-顺天意食品-赞不绝口-火锅材料生产厂家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。