

# 火锅材料厂家直销 营口火锅材料 顺天意食品 美味健康

产品名称	火锅材料厂家直销 营口火锅材料 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

红汤肥牛：把肥牛切片，放清水盆里冲20分钟除掉血水后，捞入沸水锅里煮至熟透，火锅材料价格，倒出来沥水待用。炒锅里倒放入自制红汤，烧沸后下豆芽、芹菜节和蒜苗节，火锅材料专卖，煮熟便捞入窝盘里垫底，随后下肥牛片，稍煮便起锅盛盘中，撒入鲜青花椒和葱花。净锅放红油和适量的香料油烧热，下干辣椒节炆香后，起锅直接浇在盘中菜肴上即成。自制红汤：把豆瓣酱、香辣酱、干辣椒节、花椒和少许的香料用油下锅炒香后，再掺入鲜汤煮出味，等到打去料渣后加盐、味精、生抽和鲜露调匀而成。

香辣水煮肥牛做法：锅中倒入少许油，油热后放入麻辣火锅底料，放入葱姜蒜片和干辣椒煸炒出香味。鱼丸蟹棒对半切开，火锅材料厂家直销，放入锅中翻炒数下，烹入料酒。倒入清水大火煮开，淋入生抽，用盐调味。放入生菜焯一遍捞出控干放在碗底。继续开锅后放入肥牛，保持大火。保持开锅状，见肥牛变色后，即可捞出装碗。干辣椒剪成小段，撒上白芝麻和花椒。炒锅烧热油后浇在干辣椒上即可。

肥牛咖喱面：锅内放少许油，炒香蒜末（成金黄色），再下洋葱丁炒软。再下咖喱粉同炒，炒过的咖喱粉更香，加入酱油和鱼露，下椰奶一罐。下砂糖，如果喜欢吃辣的，营口火锅材料，可以加辣油。不吃辣直接省略，可以适当加点水，煮沸之后，加盖煮个10-15分钟。让汤汁入味，然后下肥牛和蔬菜略煮，最后加入煮好的面条进去洗澡就可以出来啦，尽量不用原汤汁煮面，会变浑浊，也会影响口味。面条一般会单独煮好。

火锅材料厂家直销-营口火锅材料-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。火锅材料厂家直销-营口火锅材料-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](http://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。