

火锅材料销售 火锅材料 顺天意 一【名】惊人

产品名称	火锅材料销售 火锅材料 顺天意 一【名】惊人
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

肥牛不是专指某一个部位的肉，牛身上各部位的肉都可以制成不同名称的肥牛，例如眼肉肥牛、上脑肥牛、外脊肥牛等等。虽然我们看到的肥牛都是很规则的片状，但是肥牛在被送到餐厅是通常是块状的肥牛胚，再经专用机械刨成薄片，才被端到餐桌前。肥牛一词源于美国，从被传入到中国后，就一直是火锅烤肉中的常客，火锅材料销售，中国的肥牛市场蓬勃发展，也出现了一批很多生产肥牛厂家。虽然我们平时总是听到美肥，但是我们自己的肥牛并不它差。牛肉本身就有很高的营养价值，肥牛的营养价值要比普通牛肉高。含有丰富的蛋白质、铁、锌、钙以及各种人体所需的维生素。同时也更易被人体吸收。肥牛性质温和，一年四季都可食用，特别是在冬季能增加人的抗寒能力，强身壮体，火锅材料专卖，强化心脑血管及心脏的功能。对于喜欢吃牛肉的人，看来是一个不错的选择。

牛肉是一种高蛋白的畜肉食品，火锅材料，冬季吃牛肉，能收到进补的效果。牛肉是欧美人食用最多的肉类。在我国，除西部少数民族外，大部分居民平时吃牛肉的量不大。我国饲养的牛，主要有黄牛、水牛、牦牛三种。牛肉的蛋白质含量，火锅材料厂家直销，因牛的品种、产地、饲养方式略有差别，但都在20%以上，比猪肉、羊肉高。牛肉的蛋白质不只含量大，还质量高，它由人体必需的8种氨基酸组成，且组成比例均衡，因此，人摄食后几乎能被100%地吸收利用。牛肉的脂肪含量比猪肉、羊肉低，在10%左右。牛肉是含有矿物质和B族维生素比较多的一种肉食，矿物质钾、锌、镁、铁的含量丰富。

金针菇肥牛汤的做法：金针菇洗净去根，撕成小颗。肥牛卷放入盘中备用。葱切片、姜切片、蒜切片。黄瓜去皮，中间切开去瓢，拉成长条，顶刀切3-4厘米长的段备用。小红椒切丁，香菜切段。锅中放入清水，大火烧开，放入黄瓜条、金针菇，焯透倒入漏勺控水，然后放入碗中备用。锅中烧热，下色拉油，放葱姜蒜片炒香，下入料酒，放清水300克左右，放盐、味精、鸡汁、胡椒粉、白糖，大火烧开。下入肥牛片，余熟关火出锅。把肥牛片盛入放有金针菇、黄瓜条的碗中。淋香油然后撒上红椒丁，香菜段即可

火锅材料销售-火锅材料-顺天意-一【名】惊人由开原市顺天意食品有限公司提供。火锅材料销售-火锅材料-顺天意-一【名】惊人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。