

# 顺天意 美味 火锅材料供应 铁岭火锅材料

产品名称	顺天意 美味 火锅材料供应 铁岭火锅材料
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

肥牛是从喂养、无痛宰杀、先进的排酸工艺，通常选择优质的腰背部的“背最长肌”和腹部去骨肌肉修割成形，现在各部位的肉都制成不同名称的“肥牛坯”送往餐厅。再通过专用的机械刨成薄片，然后蘸以美味的调料在火锅内涮熟，到那时吃到嘴里的才是真正的“肥牛”。肥牛火锅兴起有多年，最早是七十年代后期从日本、香港等国家和地区传入我国内地，但多使用进口肥牛，特别是美国肥牛。

酸汤肥牛的做法：烧开水，放入金针菇烫熟。盛在碗里备用。起油锅，讲大蒜碎和姜片放入爆香。放入黄辣椒酱煸炒1分钟。放入高汤或者清水。水烧开后，将事先解冻的牛肉片放入。加料酒，盐。不要盖盖子。用筷子适当搅动一下。变色即可，时间长会让肉质变老。起锅前加5克左右白醋。将烧好的这锅牛肉片连汤一起倒入刚才盛金针菇的大碗里。将青红尖椒圈放在碗里，烧适量油浇在上面。开胃。辣的哧溜哧溜的同时，还是忍不住再来一筷子。

红烧肥牛南瓜卷：南瓜去皮切成长型块，撒点盐腌一小会，如果有出水就把水倒掉。用火锅牛肉片卷住南瓜。平底锅放一点油，把卷好的牛肉南瓜卷一个个平铺在锅里煎到牛肉变色。放一点糖，一点生抽，几粒花椒，倒入可以盖住南瓜卷的啤酒，火锅材料直营，盖上盖，烧到水干就可以起锅了。

咖喱金针肥牛：肥牛过水，去除血水，铁岭火锅材料，倒入油爆香葱头和蒜片，倒入金针菇翻炒，盛出备用，一勺油和一勺咖喱膏炒出香味，火锅材料供应，加入水和椰浆以及糖，煮开，倒入金针菇和肥牛片小火炖5-8分钟。

顺天意-美味(图)-火锅材料供应-铁岭火锅材料由开原市顺天意食品有限公司提供。顺天意-美味(图)-火锅材料供应-铁岭火锅材料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。