

抚顺火锅材料 火锅材料销售 顺天意食品

产品名称	抚顺火锅材料 火锅材料销售 顺天意食品
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

洋葱肥牛盖饭：洋葱、青红辣椒洗净切丝。将2汤匙生抽、3汤匙蚝油、1汤匙白酒、1茶匙白砂糖、3克盐混合在一起制成调味汁，将肥牛片放入滚水中氽烫一下，捞出沥干水分，抚顺火锅材料，待用，烧热炒锅中的油，放入洋葱丝炒香，加入青红辣椒丝，然后加入焯好的肥牛肉翻炒均匀，倒入混合好的调味汁，略炒片刻，盛出浇在白米饭上即可。

懒人版日式金针菇肥牛：牛肉卷解冻，放入米酒，生抽腌制5~10分钟；锅内热油，放入金针菇炒至半熟，火锅材料哪家好，放入腌好的牛肉，迅速炒开；放糖，葱丝。炒拌均匀，放入适量盐调味出锅即可。

泡菜肥牛锅：取石锅放入泡菜，加高汤和一勺韩式辣酱煮开。加入拍扁的蒜瓣和蘑菇进去先煮煮。接着加入豆腐大葱片和金针菇。然后加入肥牛卷和蔬菜煮一下。绿色蔬菜用茼蒿菠菜油菜生菜都行，爱吃啥放啥就好了。肉熟了就搞定了，最后再撒了点辣椒圈，这个随意啦，火锅材料销售，口重的觉得泡菜和韩式辣酱都不够辣加辣椒尖椒一起煮也没问题。锅用石锅，其次用砂锅，都没有就随使用个什么锅吧.....但是石锅炖出来的汤超级浓稠超级好喝的！

肥牛是一种高密度食品，美味而且营养丰富，不但提供丰富的蛋白质、铁、锌、钙还有每天需要的维生素B群，包括叶酸、维生素B和核黄素等的好来源。吃肥牛可以配合海鲜和青菜，海鲜中含有丰富的蛋白质、铁、维生素，营养更丰富，更易于吸收。锌是人体免疫系统最重要的营养素，人体中含有适量的锌，可以用来对付病毒。身体中的锌含量若是不足的话，免疫系统便会相对的减弱。不但如此，锌还可以保持正常的味觉。锌帮助体内200种以上的酵素成分形成新细胞。锌不足时，伤口不易复原，易掉发，肌肤粗糙，舌头的味蕾失去知觉。越来越多的年轻化人缺乏均衡营养的用餐，而使锌的摄取量不足。诚健牛肉含锌，与优质蛋白质、维生素等，为健康与美丽

加油！

抚顺火锅材料-火锅材料销售-顺天意食品(推荐商家)由开原市顺天意食品有限公司提供。抚顺火锅材料-火锅材料销售-顺天意食品(推荐商家)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。