

# 鸡西火锅材料 火锅材料生产厂家 顺天意食品

产品名称	鸡西火锅材料 火锅材料生产厂家 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

金针酸汤肥牛：主要材料备齐；姜蒜、杭椒、小米椒、野山椒切末，金针菇剪去根部撕开备用；肥牛下冷水锅煮开，撇去浮末捞出沥干备用；金针菇下热水锅煮两分钟捞出，铺在碗底备用；锅中加入适量菜籽油烧热，火锅材料价格，爆香姜蒜末、野山椒末，接着放3大匙黄灯笼椒酱炒香；锅中倒入足量的水，火锅材料销售，料酒、陈醋、盐、胡椒粉调匀煮开，接着放入焯好的肥牛煮1分钟；下小米椒末，杭椒末调匀；出锅前调味，大火煮沸40秒左右关火，盛入铺好金针菇的碗中即可。

酸辣肥牛金针菇：金针菇冲洗干净，放入开水锅中氽烫后捞起，平铺在碟里备用，锅里热油，爆香切好的配料（青尖椒、小米椒、姜、蒜）；加入辣椒酱，翻炒出香辣味，倒入高汤，再调入陈醋、料酒、鱼露和白胡椒粉，大火煮开，将锅里的配料渣取出不用；锅中留有煮好的酸辣汤，火锅材料生产厂家，放入肥牛片煮至变色，即可捞出；最后，将煮好的肥牛片倒在金针菇上，就完成了！

肥牛咖喱面：锅内放少许油，炒香蒜末（成金黄色），鸡西火锅材料，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，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。

鸡西火锅材料-火锅材料生产厂家-顺天意食品(推荐商家)由开原市顺天意食品有限公司提供。鸡西火锅材料-火锅材料生产厂家-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](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。

