

# 顺天意食品 人人爱吃 火锅材料批发 牡丹江火锅材料

产品名称	顺天意食品 人人爱吃 火锅材料批发 牡丹江火锅材料
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

椒香肥牛的做法：洗净食材，椒类去蒂切圈，黄瓜切丝；热油锅放入海南黄辣酱、蒜末、生姜片炒香，加入鲜汤以及二分之一的椒类盐、蚝油、胡椒粉、白糖、鸡精、生抽、料酒、香葱段，熬煮十分钟，去渣留汤汁，牡丹江火锅材料，加入花椒油、白醋调好成汤汁待用；锅内加高汤、盐、料酒煮沸，放入黄豆芽焯水，捞出与黄瓜丝一同放入大碗中垫底；原锅再次煮沸，放入肥牛片余烫片刻后捞出，放在黄瓜丝、豆芽上，淋入步骤二的汤汁。另起锅，放油烧至八成热，放入青红椒圈、剩余的青花椒炒香，浇在牛肉上即成。

肥牛火锅起源于60-70年代的香港，90年代由最早由东方肥牛王把正宗的港式肥牛火锅引入中国内地，单人单锅的肥牛火锅才开始出现，许多大火锅企业也开始转行，研发其它品种的小火锅，之后，肥牛火锅风靡全国大江南北。近期肥牛火锅品牌不断涌现，肥牛火锅正由时尚消费变为大众消费。将牛里脊肉洗净，剔去筋膜，切成薄片；牛腰子洗净，撕去膜，一剖两半，去净腰臊，再片成薄片；香菇去蒂，洗净，切成条；熟牛肚用开水烫洗干净，切成薄片；大白菜叶洗净，切成条；菠菜、油菜花分别洗净，待用；芹菜去叶、老筋，洗净，切成小段；粉丝泡软后洗净，剪成长段；干辣椒去蒂，泡软后切成小段。电锅点旺火，放植物油烧热，爆香葱段、拍松的姜块、干辣椒、花椒粒，烹入料酒，拣去葱、姜不要，倒入牛肉汤，加虾籽、酱油、白糖、胡椒粉烧开，火锅材料批发，再盛入火锅中，插上电放在桌子中间，四周围上荤、素菜盘。食用时加点盐、味精和熟猪油，边涮边吃。

说起肥牛，大家会潜意识就想到涮火锅。其实用肥牛入菜是很讨巧的方法，切片薄，口感嫩，容易入味。麻酱金针肥牛的做法，锅中放入适量水加热至沸腾，放入肥牛片焯烫至变色，火锅材料供应，捞出备用，火锅材料价格，金针菇洗净，过沸水焯烫30秒，捞出沥干水分，芝麻酱中逐渐加入凉开水，调至适

宜浓稠度，再加入油泼蒜泥、海鲜酱油、辣椒油、香油、白芝麻混合均匀，制成调味汁，将焯烫好的肥牛片和金针菇混合，再加入调味汁混合均匀，点缀上香菜碎即可。

顺天意食品-人人爱吃(图)-火锅材料批发-牡丹江火锅材料由开原市顺天意食品有限公司提供。顺天意食品-人人爱吃(图)-火锅材料批发-牡丹江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。