

炖卤肉料生产 炖卤肉料 南益食品

产品名称	炖卤肉料生产 炖卤肉料 南益食品
公司名称	邢台市南益食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南和县三召乡西三召村北（邢临公路21.5公里处、高速桥北）
联系电话	13700390964

产品详情

炖卤肉料

邢台市南益食品有限公司为您介绍

第1种：丁香。有很多人都不知道丁香是调料，只是丁香用的地方比较少，炖卤肉料生产，但是做卤肉的时候一定会用到丁香的，丁香是非常高级的香料，用法也很讲究，或多或少都是不可以的，不可以像八角和桂皮一样随便放的，一般来说，一颗丁香就可以卤五斤猪肉。

第2种：八角。八角大家都很熟悉了，炖肉和卤肉它都会出现，必不可少，肉的腥味在加了八角后就完全消失了，卤肉一定要记得放。

卤肉料方便快捷

邢台市南益食品有限公司为您介绍

现在人们的生活越来越好了，不过也没有多少休闲的时间，几乎都在紧张有压力的工作着，虽然换来了比较好的生活，可身体变得不太好了，真是得不偿失，所以很多时候，要懂得生活会生活，有了好身体才能更好的生活，这点我们要明白。进入夏季我们更没有胃口吃饭，吃些简单的食物方便快捷，是做什么好呢，炖卤肉料厂家，炒菜煮汤都太麻烦了，吃起来也很热，那么何不做点卤味来吃，夏季吃卤味可以提高食欲，做份卤肉，提精神又增加营养体力，炖卤肉料销售，在夏季不虚弱。

邢台市南益食品有限公司为您介绍

- 1.将猪前夹肉（挑带梅花肉的）置于流动水下冲洗干净。
- 2.放入冷水锅中，加入拍松的生姜片，花椒粒，料酒，大火煮至血腥浮沫溢出，捞出肉块用热水冲净浮沫
- 3.将肉块控水后放入煮开的老卤水锅中，再次开锅后转小火焖卤20分钟左右（期间需翻面以确保入味及上色均匀）
- 4.熄火后让肉块继续浸在卤水中至常温状，取出放置案板切成约小指宽的块状待用
- 5.将香菇提前泡发好，泡好的香菇洗净切成与肉块大小状，泡香菇的水取中段澄净部分备用；
- 6.将黑木耳也提前泡发，洗净去蒂后黑木耳洗净撕成小朵状待用，
- 7.接下来处理其它的配料，胡萝卜去皮切小块，炖卤肉料，洋葱切丁块状，准备好香辛料：生姜片，蒜瓣，八角，草果（提前用刀背拍裂），干红椒
- 8.炒锅注油加热，油温起来后将生姜片及蒜瓣入锅煸香，再下入八角，草果（用刀背拍裂），干红椒炒香
- 9.将洋葱丁下入锅中煸炒，炒至水分收干香味溢出，再下入香菇块煸香
- 10.保持小火，依次锅中下入胡萝卜块煸炒，下入黑木耳翻炒均匀
- 11.将切丁块的卤肉下入锅中转大火翻炒，淋入料酒，生抽老抽炒匀，加入香菇水
- 12.掂匀锅后加盖小火焖煮至汤汁收浓（约20分钟）
- 13.开盖后试下味，酌情加盐，起锅前加入1勺沙茶酱翻炒均匀。

炖卤肉料生产-炖卤肉料-南益食品由邢台市南益食品有限公司提供。邢台市南益食品有限公司（nanyifood.com）位于南和县三召乡西三召村北（邢临公路21.5公里处、高速桥北）。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前南益食品在机械加工中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。南益食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。南益食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。

