

南昌扎啤 扎啤 宏红食品贸易

产品名称	南昌扎啤 扎啤 宏红食品贸易
公司名称	东莞市宏红食品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城区水濂山彭洞工业区
联系电话	13829176610

产品详情

做蕃茄烧牛肉所需食材：主料：带筋牛肉1斤半，蕃茄2斤，扎啤，生姜一大块，吉安扎啤，八角三奈草果适量蕃茄烧牛肉的做法步骤：

1. 带筋牛肉煮血水！捞起洗净备用！
2. 水中加入适量生姜！八角两个！草果一个！水开后放入捞过血水牛肉！
3. 煮一个半小时后捞起！切小块！煮牛肉高汤留起待用！
4. 蕃茄去皮！切小块待用！蕃茄中加适量盐！糖！胡椒粉！
5. 锅中加适量油！八分热时放入蕃茄炒！尽量用汁多蕃茄炒！不用蕃茄酱！才能保持鲜味！
6. 出汁后加入切好的牛肉！翻炒十分钟后加入炖过牛肉的高汤！
7. 炖至自己喜欢的软度！收汁！尝尝咸淡！自己增加味道！不用加味精鸡精！味道鲜美！起锅！

吃烧烤别喝啤酒

夏季很多人会将啤酒当作普通的饮料一样来饮用，何计国指出，饮用啤酒要适量才健康，而且要注意食物的搭配。

不少人喜欢在家一边看电视，一边吃熏制食品喝啤酒。专家指出，熏制食品其实不宜与啤酒同食。因为啤酒中的酒精能将熏制食品中含有的致癌物质溶解于酒中，从而促进致癌物质的吸收。还有人喜欢边吃

烧烤边喝冰啤酒，专家指出，这很容易增加患病率。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

二，过程中无菌条件需求非常严厉，设备出资比熟啤大，要经过膜过滤或孔过滤，除掉微生物，萍乡扎啤，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌。

三，出售方法，要经过鲜啤酒出售机进行降温弥补二氧化碳，并使用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而发生氧化；既保留啤酒的原有结构，又较大程度地保证了啤酒的新鲜口感！

业内人士称多彩扎啤可能掺水

在佛山扎啤批发点，批发扎啤的老板表示，现在正规厂家生产的扎啤一般是没问题的。但是一些扎啤摊想压缩成本，有的烧烤摊主到小作坊进假mao的扎啤。一位专业人士表示，原麦汁浓度是保证啤酒口味醇正的一个重要指标，一般瓶装啤酒的原麦汁浓度都在10度左右。但是由于现在原料价格上涨，鲜扎啤的成本和市场价也随之升高。为了保证利润，烧烤摊主就在扎啤中掺水。

扎啤为什么比啤酒贵？

一，因为坚持啤酒杰出的口味和养分；

二，过程中无菌条件需求非常严厉，南昌扎啤，设备出资比熟啤大，要经过膜过滤或孔过滤，除掉微生物，啤酒桶和出产环境也要达到严厉无菌。

三，出售方法，要经过鲜啤酒出售机进行降温弥补二氧化碳，并使用二氧化碳压送啤酒，避免了啤酒接触空气而发生氧化；既保留啤酒的原有结构，又较大程度地保证了啤酒的新鲜口感！

南昌扎啤-扎啤-宏红食品贸易由东莞市宏红食品贸易有限公司提供。东莞市宏红食品贸易有限公司（www.dghongh.com）是从事“啤酒,扎啤,食品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：林生。同时本公司（www.dgdgpj.com）还是从事弗罗因德啤酒330L，弗罗因德啤酒，弗罗因德啤酒罐装的厂家，欢迎来电咨询。