

香辣牛肉酱生产厂家联系方式 盛华食品厂

产品名称	香辣牛肉酱生产厂家联系方式 盛华食品厂
公司名称	沂水盛华食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沂水县沂博路前贺庄
联系电话	13954916105

产品详情

自己怎么制作牛肉酱

在自己制作牛肉酱生产厂家联系方式的时候，先要准备材料，将辣椒剁碎，葱姜蒜切碎。处理辣椒特别是小米椒之后手会辣，千万别揉眼睛。

或者尽量带手套哈将食用油倒入锅子加热油热之后下牛肉糜炒散，炒变色再下辣椒，朔州牛肉酱生产厂家联系方式，葱姜蒜一起翻炒再把酱都倒入炒匀之后小火煮，不时的翻炒下，防止糊锅，香辣牛肉酱生产厂家联系方式，等牛肉酱变得浓稠，咕嘟咕嘟冒泡的时候，下糖，炒匀出锅前下一小勺鸡粉或者可以省略。

加工牛肉酱的工艺

在加工牛肉酱生产厂家联系方式的时候，香辣酱调制各香辣酱辅料按传统香辣酱制作法预调制，用色拉油在夹层锅中分别将斩拌机中斩细的豆瓣酱和面酱、花生等炒制，并制作红油辣椒、预调制后，辅料混合入胶体磨乳化成酱状。

而肉酱混合调制将先制备的肉糜倒入带搅拌机的夹层锅，边加热边搅拌至80℃，缓慢加入香辣酱及其它辅料，保持80℃的搅拌10~15分钟，辣椒牛肉酱生产厂家联系方式，热灌装入瓶。封盖机旋紧后，放置观察一天，无漏气者，可擦瓶，贴标并塑料热封。

在牛肉酱生产厂家联系方式的原料准备好以后，就需要进行调配、熬制，将植物油倒入锅中，待温度上升到130℃左右时加入牛肉，迅速翻炒后加入适量料酒去腥。

待牛肉炒熟后，香辣牛肉酱生产厂家联系方式，立即加入辣椒酱、豆豉和花生酱，使其混合均匀，然后

加入一定量的调味液，添加溶解了的增稠剂，保持微沸，边加热边搅拌，调节好酱的粘稠度和色度即可停止加热。

灌装后应尽快趁热封口，将酱料袋放入真空包装机里进行抽气包装，热封3-5 S。

香辣牛肉酱生产厂家联系方式-盛华食品厂由沂水盛华食品有限公司提供。“辣椒酱,海鲜酱,牛肉酱,香菇酱”就选沂水盛华食品有限公司（www.shenghuashipin.com），公司位于：沂水县沂博路前贺庄，多年来，盛华食品坚持为客户提供好的服务，联系人：贺可华。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。盛华食品期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.ysshsp.com）还是从事辣椒酱，牛肉酱，香菇酱的厂家，欢迎来电咨询。