

# 香辣牛肉酱直销价格 盛华食品 太原香辣牛肉酱直销

产品名称	香辣牛肉酱直销价格 盛华食品 太原香辣牛肉酱直销
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

### 香辣牛肉酱要怎样用料

对于香辣香辣牛肉酱直销的制作，牛肉辣椒豆豉花生蒜姜全部切碎，花生尽量碎一些，在锅中倒入菜籽油。

烧热下牛肉碎炒制到牛肉出完水分变干，加入豆瓣和甜面酱、豆豉炒香放入姜蒜末煸炒放入辣椒碎熬制这个过程久一点没关系，再放入五香粉花椒粉和白糖继续熬，倒入花生碎和芝麻，继续熬尝下咸淡在决定放不放盐。这些方面都是至关重要的。

### 怎样制作牛肉酱

在制作香辣牛肉酱直销之前，香辣牛肉酱直销哪家好，应该把需要的材料全部准备好，然后开始制作，食用油倒入锅中，可以用玉米油，也可以用菜籽油。

在油热后倒入大蒜末，全程中小火，因为生姜，大蒜，洋葱，都是切末，火大了很容易就糊了。中小火慢炸，随时关注颜色，微微发黄即可，然后加入生姜末，炒一会，加入洋葱末。

炒酱的过程就是要让水分全部蒸发，不然酱也无法长时间保存，加入松茸丁，持续翻炒，然后加入切好的辣椒碎，继续翻炒，香辣牛肉酱直销联系方式，加入牛肉粒，整个熬酱过程大约40分钟，全程中小火，不要着急。

制作制作香辣牛肉酱直销的时候，注意牛肉切丁，不要太小，大一点点的话，吃起来更有感觉，那么需要哪些材料呢？

可以在里面加入松茸，应该就是菌类的一种，加入酱中口感丰富，香辣牛肉酱直销价格，也可以换成杏鲍菇，在清洗干净以后，就切成丁，跟牛肉差不多大小，会缩水的。然后将生姜去皮切末，洋葱切末，太原香辣牛肉酱直销，大蒜也是压成末末，小米辣直接切碎，不用太碎。可以直接用买来成品熟花生。还可以加白芝麻。

香辣牛肉酱直销价格-盛华食品(在线咨询)-太原香辣牛肉酱直销由沂水盛华食品有限公司提供。沂水盛华食品有限公司（[www.shenghuashipin.com](http://www.shenghuashipin.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（[www.ysshsp.com](http://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。