

# 香辣牛肉酱批发厂家联系方式 四平香辣牛肉酱批发厂家 盛华食品

产品名称	香辣牛肉酱批发厂家联系方式 四平香辣牛肉酱批发厂家 盛华食品
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

### 制作牛肉酱的技巧

制作香辣牛肉酱批发厂家的一种方法是，牛肉切成1.5厘米见方，用十三香料加少许料酒腌制15分钟以上，蘑菇切成2厘米见方大火烧油至六七成热的时候，下姜蒜末炒出香味，下牛肉块翻炒至水分变干放豆瓣酱加黄豆酱翻炒，再放金钩海米翻炒放入蚝油，生抽，白糖，鸡精翻炒片刻加入辣椒粉，香辣牛肉酱批发厂家哪家好，炒出红油加入蘑菇，中火，炒干点，出锅前放芝麻和熟黄豆粒，自己尝咸淡。

香辣牛肉酱批发厂家的品种也是很多的，但是都是以突出牛肉味为主导，如果是多味，各种调味品之间各种味的多种现象共同作用的结果。

多味即运用牛肉、盐、糖、醋、花椒、咖喱、豆豉、花生酱、辣椒酱以及少量的葱、姜、蒜等经过一定的工序和实验制作出来的。同时，突破传统酱料和调味料混合制酱的局限。

将调味料制成调味液后与酱体混合，香辣牛肉酱批发厂家哪家好，制得具有麻、辣、咸、鲜、酸、香等基本口味，豆香、花生香平衡，又不乏牛肉特有滋味的独特产品

对于蜜汁香辣牛肉酱批发厂家的制作，先要进行配料，一般是精炼植物油、黄豆原酱、小牛肉、辣椒、白糖、花生、味精、葱、姜、蒜、名贵辛料，四平香辣牛肉酱批发厂家，山梨酸钾、乙聚麦芽酚、起酥油。

然后采用传统的自然发酵工艺，经两个月以上的自然光晒制制备原汁黄豆酱，香辣牛肉酱批发厂家联系方式，配以小牛肉和小牛骨熬制的原汁牛卤，全汁卤料不够熬制30天以上，将其加入自然晒制的黄豆原酱与牛肉中熬，经3小时熬制而成具有独特香味和口感的全汁牛肉酱系列。

香辣牛肉酱批发厂家联系方式-四平香辣牛肉酱批发厂家-盛华食品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)）是一家从事“辣椒酱,海鲜酱,牛肉酱,香菇酱”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“金盛华”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使盛华食品在调味酱中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！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。