

盛华食品有限公司 辽源香辣牛肉酱生产厂家

产品名称	盛华食品有限公司 辽源香辣牛肉酱生产厂家
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

制作牛肉酱时对于原料的?制备

在制作香辣牛肉酱生产厂家的时候，香辣牛肉酱生产厂家哪家好，需要注意原材料的净制和预处理，先将香菇漂洗及预处理，挑选新鲜香菇去柄洗净，香辣牛肉酱生产厂家联系方式，于90 以上水中热烫2-3分钟后，用流动的冷水及时漂洗快速冷透。

而对于香辣油的制备，是取植物油、干红辣椒块、水以8:1:1的配比放入锅内加热熬制，开锅后再按预定比例顺序加入香辛料、姜、葱、蒜，加大火力待水熬干后小火继续加热5-8分钟，冷却后经80目筛过滤为物料b备用。

还有对于牛肉末的制备，选取新鲜精瘦牛肉与葱、姜、蒜粉混合物按50:1混合后经绞肉机绞碎为物料备用。

怎么制作牛肉酱

制作香辣牛肉酱生产厂家的时候，香辣牛肉酱生产厂家价格，先将牛肉去净筋膜，剁碎成末，加入适量的蚝油、料酒、少许白糖，拌匀后腌制20分钟；生姜与大蒜切碎成末，桔子皮也切碎。

然后热锅内放入适量的油，辽源香辣牛肉酱生产厂家，下入八角、桂皮、花椒，小火将其炸出香味后捞出不要，再下入姜末与蒜末，炒香。下入腌制好的牛肉末与桔皮，一直将牛肉的水分炒干至牛肉表面看起来有些微微的焦黄。

再下入辣椒粉，炒出红油。5.甜面酱中加入适量生抽，拌匀后倒入锅中，小火，不停地翻炒约2分钟后就好了。

对于蜜汁香辣牛肉酱生产厂家的制作，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，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，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。

盛华食品有限公司-辽源香辣牛肉酱生产厂家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）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的信任，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）还是从事辣椒酱，牛肉酱，香菇酱的厂家，欢迎来电咨询。