

# 盛华食品有限公司 香辣牛肉酱厂家联系方式

产品名称	盛华食品有限公司 香辣牛肉酱厂家联系方式
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

### 香辣牛肉酱的配方和工艺

在制作香辣牛肉酱厂家联系方式的时候，晋中牛肉酱厂家联系方式，主要原辅料及配方以鲜牦牛肉为主料，辅以精盐、白砂糖、植物油、豆瓣酱面酱、五香料、辣椒、花生、芝麻并适量添加营养强化剂及品质改良剂。

原辅料符合国家标准，对传统肉酱及香辣酱配方进行适当改进并筛选出较佳配方。主要加工设备斩拌机、夹层锅、蒸煮锅、胶体磨、搅拌机、灌装机和封口机等。

而工艺流程需要经过肉酱基料调制、香辣酱调制、混合、调香、搅拌、巴氏灭菌、热灌装、封口、检验、贴标、塑封、成品。

### 怎样制作牛肉酱

在制作牛肉酱厂家联系方式之前，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，香辣牛肉酱厂家联系方式，炒一会，加入洋葱末。

炒酱的过程就是为了让水分全部蒸发，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，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。

如果要制作香菇牛肉酱厂家联系方式的话，应该先准备好香菇，提前用水泡发，将香菇用刀切成香菇粒

然后把牛肉洗净，剁成肉糜，加入耗油5加入豆瓣酱，充分拌匀，腌制15分钟，准备炸好的花生米。再将其装进保鲜袋，用擀面杖将其擀碎。取出花生碎待用，将豆豉用刀剁碎，烧热锅，辣椒牛肉酱厂家联系方式，放入香菇粒，用中火，将香菇的水分炒干。

炒至香菇表面呈金黄色，将香菇取出待用，原锅热油，放入腌制好的牛肉粒翻炒，要用中火，炒至牛肉粒表面呈焦黄色。

盛华食品有限公司-香辣牛肉酱厂家联系方式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](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。