

牛羊拌菜材料多少钱 牛羊拌菜 顺天意 美味

产品名称	牛羊拌菜材料多少钱 牛羊拌菜 顺天意 美味
公司名称	开原市顺天意食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省铁岭市开原市开原经济开发区科技产业园57号
联系电话	17074033337

产品详情

干锅牛蹄筋的做法：牛蹄筋入沸水中煮8分钟，捞出过凉水，牛蹄筋和八角、桂皮、小葱结一块放入高压锅里压1个小时左右（9成熟烂），牛羊拌菜材料多少钱，捞出香料弃之，牛羊拌菜材料厂家，汤汁备用。青蒜叶用刀背拍扁碎，蒜头与蒜叶分开，蒜叶切成寸段。蒜头部分垫在干锅底。摆上牛蹄筋，牛羊拌菜材料供应，撒上盐、糖、味精，淋上酱油，朝天椒、青蒜叶、姜放在表面，倒上2中所剩余的汤汁，闭上盖，焖煮至蒜香味四溢即可边加热边吃。

红烧板栗牛筋的做法：准备所需的材料：牛筋、板栗、老抽、生抽、大蒜、生姜、八角、花椒、干辣椒、白糖、盐、料酒。牛筋洗净放锅中焯水烫一下，再放入煲锅中煲2小时，同时在快煲好牛筋的时，把板栗放入开水中烫一下剥皮备用。将牛筋捞出稍凉切成3厘米的段，热锅冷油放入锅中爆香葱姜片、蒜、干辣椒、八角、花椒，再倒入生抽、老抽、耗油。放入牛筋和剥好的板栗，翻炒片刻加入适量的开水，盖好锅盖开中小火煮约半小时左右。把花椒、生姜片、八角捡出来加盐和糖调味，最后开大火收汁即可装盘食用。

具有强筋骨之功效，对腰膝酸软、身体瘦弱者有很好的食疗作用，有助于青少年生长发育和减缓中老年妇女骨质疏松的速度。

干拌牛蹄筋的做法：

1. 牛蹄筋洗净控水待用；

2. 葱一半切段，一半切末，牛羊拌菜，姜切片；
3. 煮锅置火上，加适量清水、葱段、姜片、料酒烧沸，再投入牛筋，移至小火上煮4小时左右；
4. 将煮好的牛筋捞出；
5. 当牛筋全部煮好后，捞出洗净，再用沸水煮透，捞出晾凉，切成薄片，置于容器内；
6. 将葱切末，放入容器内，加适量香油、红油(辣椒油)、酱油、花椒粉、鸡精制成汁，倒入改刀的牛筋里拌匀即可。

牛羊拌菜材料多少钱-牛羊拌菜-顺天意-美味由开原市顺天意食品有限公司提供。开原市顺天意食品有限公司(www.stysp.com)实力雄厚，信誉可靠，在辽宁铁岭的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领顺天意食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！