

顺天意 美味 火锅材料供应 黑龙江火锅材料

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 顺天意 美味 火锅材料供应 黑龙江火锅材料 |
| 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

火锅是一种非常美味的食物，很多的人都非常的喜欢吃。相信很多人去吃火锅的时候，每次必点羊肉卷吧。点好几盘羊肉卷都觉得不够吃。有的时候朋友在家聚餐时，黑龙江火锅材料，还会自己去超市购买一些羊肉卷回来。观察羊肉卷的纹路。生活中很多合成的羊肉，白肉和红肉的分界线非常的明显，而且肉的纹路看起来也非常的凌乱。而真羊肉的肉质非常的细腻，红白相间呈细条纹状，比较自然。红的是肌肉，白的是肌束间脂肪，有人称之为“大理石”状条纹。

干煸肥牛：肥牛自然解冻，锅中入水，水开后入肥牛焯水10秒钟左右捞出。小葱、香芹洗净切4厘米左右的长段备用。适量花椒、干辣椒（切断后的）用热水浸泡1分钟左右；一调羹蚝油，一调羹生抽（或味极鲜酱油），一调羹料酒，两、三调羹辣椒油、适量鸡精和味精调成调味汁备用。热锅冷油，油热后入沥干水分的花椒干辣椒和小葱段翻炒出味儿。入香芹段翻炒断生。入焯过水的肥牛翻炒至水分蒸发。调入调味汁翻匀，撒入白芝麻增加口感和美观后起锅。

椒香肥牛的做法：洗净食材，椒类去蒂切圈，火锅材料供应，黄瓜切丝；热油锅放入海南黄辣酱、蒜末、生姜片炒香，火锅材料生产厂家，加入鲜汤以及二分之一的椒类盐、蚝油、胡椒粉、白糖、鸡精、生抽、料酒、香葱段，熬煮十分钟，去渣留汤汁，加入花椒油、白醋调好成汤汁待用；锅内加高汤、盐、料酒煮沸，放入黄豆芽焯水，捞出与黄瓜丝一同放入大碗中垫底；原锅再次煮沸，放入肥牛片余烫片刻后捞出，火锅材料专卖，放在黄瓜丝、豆芽上，淋入步骤二的汤汁。另起锅，放油烧至八成热，放入青红椒圈、剩余的青花椒炒香，浇在牛肉上即成。

顺天意-美味(图)-火锅材料供应-黑龙江火锅材料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) 在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，顺天意食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。