

# 牛杂材料加工 顺天意食品 美味健康 抚顺牛杂材料

产品名称	牛杂材料加工 顺天意食品 美味健康 抚顺牛杂材料
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

牛肚含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁、硫胺素、核黄素、尼克酸等，具有补益脾胃，养血，补虚益精、消渴、风眩之功效，适宜于病后虚羸、气血不足、营养不良、脾胃薄弱之人。又称牛百叶。洗净鲜用。味甘，牛杂材料加工，性平。能补虚益脾胃。适用于病后体虚，抚顺牛杂材料，脾胃虚弱。可与薏苡仁煮粥食，或加适量橘皮、生姜煮汤服食。一般人群均可食用。尤适宜病后虚羸、气血不足、营养不良、脾胃薄弱之人。

咖喱牛腩饭：将牛腩切丁。土豆、胡萝卜也切丁，洋葱切小片。牛腩冷水入锅，将杂质逼出后，牛杂材料批发，滤水入碗备用。将锅中倒入开水，牛杂材料厂家直销，加入老抽、大料等，牛腩入锅煮4、5分钟，以入味。煮好后盛碗中备用。油热后，将蒜片入锅爆香。加入牛腩翻匀。加入土豆及胡萝卜丁进行翻炒。加水，以淹没主料为准，并加入3块咖喱。咖喱溶化后加入洋葱翻匀。加盖闷至10分钟，进行收汁，这个时候可以将米饭装盘。加入盐挑出咸淡即可，装盘。

辣炒牛肠的做法：准备好所需食材。把所有食材切好备用。炒锅倒入适量花生油烧至六成热。放入干辣椒炒酥。放入葱，姜丝炒出香味。放入切好的牛大肠倒入少许温水大火炒一分钟。倒入少许味极鲜酱油和青椒翻炒均匀，关火并滴入少许香油。出锅装盘。用的如果是熟牛肠，本身就已经入好味了，所以炒时不需要再放盐，只需放少许味极鲜酱油提提鲜即可。也不用炒很长时间。

牛杂材料加工-顺天意食品-美味健康-抚顺牛杂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](http://www.stysp.com) ) 是从事 “ 猪,牛,羊肉制品加工,储存,销售 ” 的企业, 公司秉承 “ 诚信经营, 用心服务 ” 的理念, 为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询! 联系人: 王经理。