

# 牛羊拌菜材料厂家 牛羊拌菜 顺天意 好吃

产品名称	牛羊拌菜材料厂家 牛羊拌菜 顺天意 好吃
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

### 香辣猪耳丝做法：

- 1.猪耳朵清理干净后加水，煮至筷子可插透，牛羊拌菜材料厂家，约40分钟；
- 2.然后切成细条，备用；锅里下油，爆香葱段，姜片，蒜片和花椒；
- 3.随后加入干辣椒爆香；
- 4.加入切好的猪耳丝；
- 5.随后加酱油，料酒，糖，盐和白芝麻，炒至汤汁收干，起锅盛盘。

### 京葱拌耳丝的做法：

- 1.将猪耳去毛刮洗干净，牛羊拌菜，焯水后再次洗净，放入烧开的卤汤内，撇去浮沫，投入葱段、姜片，移至微火上煮熟；
- 2.端锅离火，待汤锅晾凉后，将猪耳捞出，沥净卤汤，片切成细丝，放入容器内；
- 3.葱白洗净，牛羊拌菜材料哪家好，切成细丝，放入猪耳丝，加鸡精、酱油、香油拌匀即可。

### 香菜拌牛筋做法:

- 1.牛筋飞水（就是冷水锅内下生的牛筋，等水滚开，续烧2分钟，用冷水冲洗血沫），沥干。
- 2.另起干净的锅，放入牛筋加水刚好没过牛筋，把八角，桂皮，葱段，姜块，和酱油料酒适量通通加好，大火煮开后，转小火卤制至牛筋酥烂。普通锅历时至少一个小时。
- 3.等牛筋很轻易地用筷子就可以扎进去的时候，捞出，放容器中，待凉，加盖入冰箱冷藏。
- 4.切片后，把香菜和少量盐巴和辣油合拌起来即可。用自己熬制的红油，没有的话普通辣油也可以，添点香油更好。最后撒少许熟芝麻。

三鲜蹄筋的做法：火腿切片，蹄筋切小段，鱼丸一切二。如果希望蹄筋入味一些，可以先撒一些盐腌10分钟，小青菜洗净备用，热锅，加少量油，放入蹄筋煸炒一下，烹入少量黄酒，牛羊拌菜材料供应商，盐，调味儿。然后加入鱼丸和火腿拌炒一会儿。随后加入适量鲜汤，煮沸后加入小青菜煮至沸腾后转小火笃5分钟左右入味。青菜酥软后可以再加些盐，味精等调味。然后用水淀粉勾芡就可以出锅了。

牛羊拌菜材料厂家-牛羊拌菜-顺天意-好吃(查看)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)）为客户提供“猪,牛,羊肉制品加工,储存,销售”等业务，公司拥有“顺天意”等品牌。专注于其它等行业，在辽宁铁岭有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：王经理。