

火锅材料专卖 松原火锅材料 顺天意 一【名】惊人

产品名称	火锅材料专卖 松原火锅材料 顺天意 一【名】惊人
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

牛肉的脂肪中含有较多的亚油酸，亚油酸为一种不饱和脂肪酸，它与牛肉中的蛋白质，以及矿物质钾、铁、磷、钙和维生素 B6与维生素 B12等微量元素，都有增强人体的作用。与中国人常吃的猪肉比较，牛肉脂肪含量低，所以，体胖的人勿需担心因吃牛肉而摄入过多的油脂。胖人减重时，是不能缺少蛋白质的，牛肉既能补充高质量的蛋白质，又不具有太多的热量，因此，瘦身的人选择牛肉吃，松原火锅材料，比吃猪肉、羊肉都佳。

金针菇肥牛卷：将金针菇洗净，切去菇脚部分，沥干水份备用，肥牛片放室温稍解冻一下，取一肥牛片，把一小撮金针菇卷起来，依次用肥牛片把所有的金针菇都卷起来，平底锅开大火烧热，再转回中火，把肥牛金针菇卷直接放平底锅内煎，煎至肥牛变色，火锅材料哪家好，再转另一下，均匀的把整个肥牛都煎透变色即可，将一大匙蚝油放在碗内，加入1小匙白糖，加入清水，用筷子搅拌均匀，热锅，将搅匀的蚝油汁倒在锅上，开大火煮沸，然后直接淋在肥牛金针菇卷上即可。

如何挑选肥牛？一闻，新鲜肉具有正常的气味，较次的肉有一股氨味或酸味。二摸，一是要摸弹性，新鲜肉有弹性，指压后凹陷立即恢复，火锅材料谁家好，次品肉的弹性差，指压后的凹陷恢复很慢甚至不能恢复，变质肉无弹性;二要摸黏度，新鲜肉表面微干或微湿润，不粘手，次新鲜肉外表干燥或粘手，新切面湿润粘手，变质肉严重粘手，外表极干燥，但有些注水严重的肉也完全不粘手，但可见到外表呈水

湿样，不结实。三看，看肉皮有无红点，火锅材料专卖，无红点是好肉，有红点者是坏肉;看肌肉，新鲜肉有光泽，红色均匀，较次的肉，肉色稍暗;看脂肪，新鲜肉的脂肪洁白或淡黄色，次品肉的脂肪缺乏光泽，变质肉脂肪呈绿色。

火锅材料专卖-松原火锅材料-顺天意-一【名】惊人(查看)由开原市顺天意食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。开原市顺天意食品有限公司(www.stysp.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!