

# 火锅材料采购 黑龙江火锅材料 顺天意 美味

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 火锅材料采购 黑龙江火锅材料 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

肥牛卷除了涮火锅吃，火锅材料采购，在家也能做成超下饭的家常菜。

**酸汤肥牛：**热油爆香黄灯笼辣椒酱、蒜末，加清水煮开，放入金针菇煮熟后捞出盛出。放入肥牛，半勺生抽，撒适量盐。等肥牛煮熟后，捞出盛在金针菇上。最后把汤汁淋在肥牛上，撒点小米辣椒或线椒圈，花椒粒，泼上热油即可。制作方法非常简单，厨房小白也能学会。

**尖椒烧肥牛：**辣椒切段，用平底锅煎至两面金黄捞出。肥牛用葱丝爆炒，淋入生抽或者蚝油，一勺白糖，火锅材料多少钱，适量盐，快速翻炒。最后放入虎皮尖椒，翻炒至肥牛熟透即可。如果不想混在一起炒的话，肥牛炒好之后放在虎皮尖椒上即可。

**酸辣肥牛金针菇：**金针菇冲洗干净，放入开水锅中氽烫后捞起，黑龙江火锅材料，平铺在碟里备用，锅里热油，爆香切好的配料（青尖椒、小米椒、姜、蒜）；加入辣椒酱，翻炒出香辣味，倒入高汤，再调入陈醋、料酒、鱼露和白胡椒粉，大火煮开，将锅里的配料渣取出不用；锅中留有煮好的酸辣汤，放入肥牛片煮至变色，即可捞出；最后，将煮好的肥牛片倒在金针菇上，火锅材料供应商，就完成了！

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，比吃猪肉、羊肉都佳。

火锅材料采购-黑龙江火锅材料-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](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。