

辣椒牛肉酱生产厂家联系方式 辣椒牛肉酱生产厂家 临沂盛华食品

产品名称	辣椒牛肉酱生产厂家联系方式 辣椒牛肉酱生产厂家 临沂盛华食品
公司名称	沂水盛华食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沂水县沂博路前贺庄
联系电话	13954916105

产品详情

牛肉酱的做法是什么？

如果要想制作出美味的牛肉酱，牛肉酱厂家可以为我们介绍一种方法，就是先将牛肉用清水清洗干净。

然后用刀将它切成四四方方的小粒形状，辣椒牛肉酱生产厂家联系方式，放入到锅里面，再向锅里面加入适量的清水，煮到牛肉粒完全变色之后捞出来沥干水分备用。接着向炒锅当中多加一些食用油，等到油温到达八成热的时候，再将之前准备好的牛肉粒放入锅里面翻炒到牛肉出水，辣椒牛肉酱生产厂家，再继续向锅里面加入适量的生抽、老抽和适量的蚝油继续翻炒均匀，将之前准备好的葱姜蒜等都放到锅里面继续翻炒到均匀，后取两大勺豆瓣酱到锅里面一直翻炒到豆瓣酱出油为止。豆瓣酱炒出油之后继续开大火将牛肉酱收汁，继续向锅里面加入适量的食用盐和白糖再一次翻炒均匀，就可以出锅了。

等到油温升到八成热的时候向锅里面加入适量的花椒和八角，一直炸到花椒和八角的味道全部都出来了为止，将花椒八角捞出来，剩下的油趁热倒入到牛肉酱当中，搅拌均匀，一份美味可口的牛肉酱就做好了。

制作牛肉酱的方法

在制作辣椒牛肉酱生产厂家的时候，首先处理和选择牛肉都很重要，一般用牛腩或牛腱子的肉比较好。

浸泡在清水中约半小时，把血这些脏的东西去掉它，捞出备用，但切忌用热水或开水紧肉，否则肉质变老，不易炖烂。

炒锅上火，放入花生油烧热，放入大蒜泥、大葱末炸香，下酱油、精盐、味精、花生油，用锅铲不停得搅炒，待炒至呈红褐色时，加入牛肉粒，充分炒匀，熬尽酱内的水分，即可起锅装盘。

香菇是一种重要的药、食用栽培真菌，其肉质肥厚细嫩，味道鲜美，香气独特，营养丰富，具有很高的营养、和保健价值。具资料介绍，每100g香菇干品中含蛋白质18g，高于平菇、银耳等其它食用菌，含脂肪1.8g、碳水化合物60.2g，具有高蛋白低脂肪的特点，对于患有的群体，辣椒牛肉酱生产厂家哪家好，无疑是一种理想食品。此外每100g香菇干品中含有钙140mg，辣椒牛肉酱生产厂家价格，磷410mg，铁30mg，富含维生素B1、B2和C，含有7种人体必需的氨基酸和锰、锌、铜、镁、硒等微量元素，所以人们在日常饮食结构中适当增加香菇的摄入量，能够调节体能，平衡营养，维持人体正常健康水平。

辣椒牛肉酱生产厂家联系方式-辣椒牛肉酱生产厂家-临沂盛华食品由沂水盛华食品有限公司提供。沂水盛华食品有限公司（www.ysshsp.com）位于沂水县沂博路前贺庄。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前盛华食品在调味酱中享有良好的声誉。盛华食品取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。盛华食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.ysshsp.com）还是从事辣椒酱，牛肉酱，香菇酱的厂家，欢迎来电咨询。