

香辣牛肉酱直销厂家联系方式 盛华食品有限公司

产品名称	香辣牛肉酱直销厂家联系方式 盛华食品有限公司
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

牛肉酱如何做拌面

香辣牛肉酱直销厂家生产的产品很好吃。还有，用牛肉酱拌面怎么做更好吃？大家一起来学习一下吧。

首先，你可以自己做面条，将面粉和盐混合，然后加上水，做成光滑的面团，盖上湿布片，等15分钟。然后再反复揉面，在案板上撒上干面粉，用擀面杖打成圆形，然后在周围滚动，前后重复，把面团滚成很大的薄片，撒上干面粉，一层一层地折叠，从一边开始切，切成均匀的面条即可。

然后在切碎的面条上撒一点干面粉，香辣牛肉酱直销厂家联系方式，用手舀，煮在锅里，准备冷水。接着蛋黄酱将2勺温水、1茶匙生抽、几滴香油均匀混合后，面上再配上牛肉酱、黄瓜丝、绿豆芽、芝麻酱即可。

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，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，香辣牛肉酱直销厂家哪家好，再将之前准备好的牛肉粒放入锅里面翻炒到牛肉出水，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，大兴安岭地区香辣牛肉酱直销厂家，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。

如果要制作香辣牛肉酱直销厂家的话，方法其实还是比较简单的，具体应该怎么做，我们可以从牛肉酱厂家了解一下。

先把牛肉切成小丁，然后加入葱段和姜片，料酒，生抽，食用油，腌制片刻。然后把葱，姜，蒜，小米椒切好备用，把花生弄碎。起锅烧油把腌制好的牛肉炒一下葱姜挑出去不要，香辣牛肉酱直销厂家联系方式，放一点点的盐，一定不要多。从新起锅烧油，放花椒，炸出来香味，把花椒拿出去，然后葱姜蒜爆香，放入小米椒，炒片刻，以及放入炒好的牛肉，再加入黄豆酱和甜面酱，继续翻炒。

翻炒一会，加入胡椒粉，白糖，盐。后放入香油和麻有，在把花生碎和白芝麻撒上，然后装入一个密封性好的容器里放凉就可以了

香辣牛肉酱直销厂家联系方式-盛华食品有限公司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）在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，盛华食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：贺可华。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。