

# 牛肉煲仔饭自热锅加盟服务介绍「在线咨询」

产品名称	牛肉煲仔饭自热锅加盟服务介绍「在线咨询」
公司名称	金华市邵世佳食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省兰溪市马涧镇石渠开发区
联系电话	13858992955

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：金华市邵世佳食品有限公司

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加工的企业。

烹调方法介绍：

- 1、烧，是将油炸或蒸煮过的原料，再放入配料，爆锅、添汤，汤煮沸后，移到温火上煨，牛肉煲仔饭自热锅加盟，至快干时出锅即成。烧可分红烧和白烧，红烧是调料加酱油和炒色，而且色深至红色;白烧是调料中不加酱油和糖，只放盐。
- 2、烩，烩菜多是将数种小型原料掺在一起，用汤和调料制成的带汤菜。一般是先用少量油加葱、姜爆锅，再将调料和汤及原料放入锅内，用旺火煮熟，加入粉团汁调成浓汤汁即成。这种方法多用于烩制瘦嫩的肉丝、肉片，如烩肉片、烩三鲜等。

无油烟 出餐快 无明火 低消耗 无厨师

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加

工的企业。

粉蒸菜肴要求先进行调味，经腌制入味后的原料，蒸制时才能取到良好的效果。粉蒸菜肴的味型常有咸鲜味、五香味、家常味、麻辣味、咸甜味。拌制过程中所需要的米粉，一般是将籼米炒至微黄，晾干研磨成粉面。拌制的干稀程度也应根据原料的老嫩程度和肥瘦比例灵活掌握。

无油烟 出餐快 无明火 低消耗 无厨师

金华市邵世佳食品有限公司系【速冻食品】【速冻料理包】等产品研发、生产和销售为一体专业生产加工的企业。

中华美食烹调方法：

扒：是锅底加油烧熟，炒锅加汤，放入主料及调料，用文火扒烂，勾芡收汁的烹制法。鲜软，汁浓，易消化，有“扒三鲜”等。

炖：此法比较多见，方法简便，是先将主料切1块煸炒，再兑入汤汁，用文火慢煮的方法。特点是有汤有菜，菜软烂，汤清香。如“清炖鸡”。

爆：是旺火热油，原料下锅后快速操作。要求刀工处理粗细一致，烹前备好调味品，动作要麻利迅速。“葱爆羊肉”、“酱爆鸡丁”。

无油烟 出餐快 无明火 低消耗 无厨师

牛肉煲仔饭自热锅加盟服务介绍「在线咨询」由金华市邵世佳食品有限公司提供。金华市邵世佳食品有限公司（shop1472057103196.1688.com）是浙江金华，其它的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在邵世佳领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创邵世佳更加美好的未来。