

# 香菇竹笋牛肉酱 竹笋牛肉酱 盛华食品

产品名称	香菇竹笋牛肉酱 竹笋牛肉酱 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

### 如何自制牛肉酱

自制竹笋牛肉酱的话，需要牛肉自己切碎，干香菇泡开切碎，花生碎，干辣椒碎，花椒末，胡椒末，郫县豆瓣，甜面酱，油尽量多一点，姜蒜切末，糖，白芝麻。

牛肉切碎，干香菇泡开切碎，竹笋牛肉酱批发，姜蒜切末，备料，还是要用甜面酱起油锅，小火，香菇竹笋牛肉酱，姜、蒜、豆瓣炒香见蒜的颜色呈金黄色时，下牛肉碎炒干水分后下香菇碎，再炒干水分加入豆瓣酱和甜面酱翻炒均匀。

依次放入辣椒碎、胡椒末、花椒末、白糖、芝麻和花生碎，继续不停地翻炒翻炒至锅内的油减少一半，不用加盐，太咸再放点糖凉透装入干净的玻璃容器冷藏保存。

### 辣椒牛肉酱的制作要求有哪些？

牛肉辣椒酱虽然制作很简单，但是想要做的好吃，还是得掌握一些小窍门，我们从牛肉酱厂家具体了解一下相关知识。

先要注意对于食材的选择，牛肉辣椒酱主要以牛肉为主，辣椒、酱料为辅，突出牛肉味、辣味、香味，好的食材才能做出好的味道。牛肉一定要新鲜，尽量挑选肉质细嫩，竹笋牛肉酱厂家，筋膜较少的牛霖、牛里脊等部位的肉。辣椒一般要用到鲜辣椒和辣椒粉，鲜辣椒主要是增加椒香味、辣度和口感，辣椒粉是增加色泽和提升辣味。

酱料可以根据自己的喜好添加不同的酱料，比如老干妈、甜面酱、豆瓣酱等，但是建议食用酱香型豆瓣酱，这样做出来牛肉辣椒酱酱香更浓郁，味道更醇厚。

在制作竹笋牛肉酱的时候，先要注意原料的选择，而处理牛肉选用经卫生检验合格的新鲜肉或冻牛肉，竹笋牛肉酱，无腐或异味，不得混有牛骨等杂质，用水洗净备用。

葱、姜、蒜去皮清洗后用刀切碎，并用组织捣碎机将其打碎备用L6；将按配方比例称量好的花生酱、豆豉、辣椒酱混合均匀，然后过一次胶体磨细化。腌制、绞肉将牛肉、一定量的盐、料酒、香料拌和均匀，室温下腌渍1 h后用绞肉机绞成肉糜备用。

增稠剂的溶解在适宜温度和比例的水中边搅拌边缓慢加入黄原胶，待其完全溶解后备用。

香菇竹笋牛肉酱-竹笋牛肉酱-盛华食品(查看)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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。盛华食品——您可信赖的朋友，公司地址：沂水县沂博路前贺庄，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。