

餐饮连锁酱料代加工生产厂家 山东领创宏图诚信经营

产品名称	餐饮连锁酱料代加工生产厂家 山东领创宏图诚信经营
公司名称	山东领创宏图餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区华龙路
联系电话	18660117203

产品详情

法式黑椒牛排佐土豆泥和培根菜卷 -

??

准备：80min

*卡路里-833 \ 蛋白质-48克 脂肪-53克 \ 碳水化合物-29克

* 食材 *2份

牛柳-500克 \ 黑胡椒粒-20克 \ 土豆-500克红葱头-1 \ 菜豆-150克 \ 奶油-300毫升无盐黄油-80克 \ 培根-6片 \ 白兰地-100毫升粉 \ 盐 \ 植物油

烹饪步骤 1 \ 5

土豆去皮切丁，红葱头剁碎，菜豆去蒂。锅中放冷水、土豆。加热，餐饮连锁酱料代加工生产厂家，中火加热，餐饮连锁酱料代加工厂家，煮约15-20分钟，或直到土豆变软。

烹饪步骤 2 \ 5

一个锅中加奶油、黄油，低火加热，用盐和调味，保持温度。一旦土豆煮好，就沥水，用土豆泥压具将土豆压成土豆泥。土豆中加入奶油黄油混合物，混合。

烹饪步骤 3 \ 5

菜豆焯水，沸水中煮约5分钟，然后沥水，冷水中冲洗，直到菜豆降温。用培根卷住一捆菜豆，重复上述步骤直到处理完所有菜豆。用研钵和杵将黑胡椒粒碾碎，用盐和碾碎后的黑胡椒给牛排调味，两面都抹上调料。

烹饪步骤 4、5

用研钵和杵将黑胡椒粒碾碎，用盐和碾碎后的黑胡椒给牛排调味，两面都抹上调料。平底锅中加入培根菜豆卷，中高火加热，翻炒约5分钟，或者直到卷的两面都变金黄，然后离火。同一个锅中加油，加入牛排，每面煎约3分钟，然后离火。锅中再加植物油，炒红葱头，翻炒约3分钟。

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，旗下拥有东营领zui大的黄焖鸡酱料生产厂家，现在面向全国招代理商和餐饮代工企业，价格低，品质好，我们可以研发和代工市场上各个品牌的黄焖鸡酱料（例如杨铭宇黄焖鸡酱料，和惠祥黄焖鸡酱料，老友记黄焖鸡酱料等），现在领创宏图的黄焖鸡酱料代理商已经遍及山东，河北，河南，江苏，浙江，上海，南京等全国大部分地区。经过几年的不断发展，规模不断壮大，食品生产许可，出口食品生产企业备案等相关证件一应俱全。

黑胡椒酱料

做法一

- 1、自己在家中做黑椒汁时，需要准备黑椒碎15克，洋葱100克，大蒜100克，黄油和蚝油以及生抽还有番茄酱都要适量准备一些，另外还要准备适量的白糖和清水。把准备好的洋葱去掉外皮以后切成细末，再把大蒜去掉外皮。
- 2、去皮后的大蒜和洋葱放在一起，放到料理机中搅碎制成蓉状，在炒锅中放油加热后放入治好的蒜蓉快速炒香，随后放入蚝油生抽和番茄酱以及白糖，还有黑椒碎等调味料，再加入少量清水加热煮开，再用小火煮3~5分钟，这时能闻到浓郁的黑椒香，关火取出降温就是自制的黑椒汁。

黑胡椒酱料

- 1、黑椒汁在制作时还可准备适量的番茄酱，准备适量的黑胡椒，另外洋葱大蒜，黄油和白糖，以及生抽和蚝油都要准备一些。把准备好的黄油提前放在室温下让它变软，准备好的洋葱去掉外皮洗净以后切成洋葱碎，大蒜去掉外皮以后，洗净也要切成蒜末，再把它们一起放在料理机中研成泥状。
- 2、黑胡椒入锅用小火炒香取出以后连成黑胡椒面，在炒锅中放入黄油，等黄油化开后把洋葱大蒜入锅快速翻炒，餐饮连锁酱料代加工定制，炒出香气，再把番茄酱黑胡椒粉还有生抽蚝油以及白糖等调味料一起放到锅中快速调匀，加少量纯净水一起熬三到五分钟，熬好以后取出就是可以直接吃的黑胡椒汁，把它涂抹在牛排上一一起吃味道特别好。
- 3、制作黑胡椒汁时，如果不喜欢番茄酱，还可以用牛肉高汤来代替，但那样做出的黑椒汁比较稀，需要加入适量的玉米淀粉勾芡。平时制作黑椒汁还可以放入适量的香草粉和薄荷粉，那样做出的黑椒汁香味会更加浓郁。

山东领创宏图食品有限公司（领创宏图食品）注册资金500万元，旗下拥有东营领zui大的黄焖鸡酱料生产厂家，现在面向全国招代理商和餐饮代工企业，价格低，品质好，我们可以研发和代工市场上各个品牌的黄焖鸡酱料（例如杨铭宇黄焖鸡酱料，和惠祥黄焖鸡酱料，老友记黄焖鸡酱料等），现在领创宏图的黄焖鸡酱料代理商已经遍及山东，河北，河南，江苏，银川餐饮连锁酱料代加工，浙江，上海，南京等全国大部分地区。经过几年的不断发展，规模不断壮大，食品生产许可，出口食品生产企业备案等相关证件一应俱全。

餐饮连锁酱料代加工生产厂家-山东领创宏图诚信经营由山东领创宏图餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东领创宏图餐饮管理有限公司（www.yejixuan.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!