

大同牛肉酱直销价格 盛华食品厂 香辣牛肉酱直销价格

产品名称	大同牛肉酱直销价格 盛华食品厂 香辣牛肉酱直销价格
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

香辣牛肉酱的简单制作

有一种简单的可以制作香辣牛肉酱直销价格，先是牛肉剔去筋膜洗净备用，大葱、生姜洗净切成葱花、姜末备用。

然后将牛肉切成黄豆大小的颗粒将肉粒放入容器内，倒入料酒腌制一会儿锅内注水上火，水开后放入洗净的干辣椒煮几分钟至辣椒变软捞出控水，用料理机把辣椒磨成细末、或用手剁成细末锅中倒少许油放入花椒、八角炸出香味，再捞出锅中倒少许油，放入牛肉丁炒至水干肉熟盛出备用。

加入炒好的牛肉丁再炒五分钟放入甜面酱继续翻炒几分钟至酱料渗透变色关火，加入适量鸡精搅拌均匀凉透后放入炸好的花生米搅拌均匀即可。

牛肉酱厂家告诉我们，如果想要做香辣牛肉酱的话，应该先准备好相关的食材，具体应该怎么做呢？

先将牛肉切碎，料理机加半碗水打成牛肉泥，可以加些水打泥，香辣牛肉酱直销价格，这样可以使肉打的更加细腻。然后藕粉用少许水化开，也可以用别的淀粉替代，增加嫩度。藕粉少和牛肉泥搅匀，1个鸡蛋再加入搅匀。如果想要放番茄的话，可以将番茄切小丁，热锅倒些橄榄油，翻炒牛肉末，等牛肉变色了番茄一起加入，生抽加入，一起中小火煮10分钟出锅。

喜欢汤汁多些再加一碗水煮，而且在煮的同时，可以用铲子压一压番茄，将番茄汁煮出来。番茄含有丰富的营养，它所富含的维生素A原，大同牛肉酱直销价格，在人体内转化为维生素A，对人的身体是有好处的，所以还是非常不错的。

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，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，香辣牛肉酱直销价格，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。

大同牛肉酱直销价格-盛华食品厂-香辣牛肉酱直销价格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。