

广州美味的诚惠隆鲜菇牛肉酱供应

生成日期: 2025-10-26

鲜菇牛肉酱做法: 主料:牛肉500克, 白蘑菇1000克。辅料:油50毫升, 黑胡椒粉适量, 盐3克, 黄豆酱一汤匙, 白糖10克, 料酒2汤匙, 豆瓣酱一汤匙, 老抽10毫升。制作方法:1、将牛肉泡清血水后洗净斩细加入盐, 料酒, 黑胡椒粉搅拌均匀; 2、蘑菇去根后洗净, 准备调料; 3、蘑菇随意切片后下入开水中焯水一分钟捞起控水; 4、等待晾凉后将其斩成细末; 5、锅内倒多一点油, 加入一大勺子豆瓣酱; 6、煸炒出红油后加入牛肉末煸炒变色; 7、加入蘑菇末, 再加入一大勺黄豆浆; 8、然后加适量老抽进行提色; 9、盖上大火烧开转小火至水分全部烧干, 大约一小时左右; 10、之后加入白糖, 烧至白糖全部融化后熄火出锅。鲜菇牛肉酱选用比较嫩的牛里脊肉或是猪肉, 翻炒即可让肉烂易嚼。广州美味的诚惠隆鲜菇牛肉酱供应

鲜菇牛肉酱的功效和作用: 1、补充营养: 鲜菇牛肉酱是一种营养价值极高的美味酱料, 它能为人体补充大量蛋白质和氨基酸, 还能让人体吸收微量元素钙和锌等多种对人体有益的营养, 除此以外, 维生素和肉碱等物质也是牛肉酱中含量比较高的营养, 人们在食用它以后能健康, 要含有的这些营养吸收和利用, 能满足人体正常代谢时对营养的需要。2、补气血: 补气血提高人体造血功能是鲜菇牛肉酱比较重要的功效, 因为鲜菇牛肉酱中含有丰富微量元素, 这种物质可增强人体自身造血功能, 并能预防缓解贫血, 它对人类经常出现的缺铁性贫血和面色暗黄以及皮肤黯淡无光等症都有一定缓解作用。广州美味的诚惠隆鲜菇牛肉酱供应我们在制作好鲜菇牛肉酱后, 在拌面、拌饭, 或者是吃饺子, 炒青菜, 凉拌的时候都可以使用。

鲜菇牛肉酱的做法: 1、花生米炒熟或烤熟后去皮。2、倒入塑料袋用擀面杖擀成粗粒备用。3、鲜香菇洗净泥沙切成小块。4、姜切成小粒, 蒜切成蓉。5、牛肉馅加入料酒、白胡椒粉拌匀去腥。6、甜面酱加入料酒1汤匙、糖和适量水调和均匀成酱汁。7、锅内加入油烧至微热倒入香菇丁中小火开始翻炒。8、炒至香菇丁水分减少、表面微黄变干时盛出备用。9、锅内再加油, 油3成热下入姜蓉炒出香味。10、随后倒入牛肉, 烹入料酒去腥, 小火开始翻炒。11、炒至牛肉粒干松无水分盛出备用。12、炒锅再加油烧至3成热倒入郫县豆瓣酱炒出红油后倒入蒜蓉炒出香味。13、倒入调好的酱小火炒至变色, 油的量要稍微多一些, 油少酱发干不好吃。14、倒入香菇丁和牛肉粒、开水继续小火慢慢煮。15、大约15分钟, 煮至微稠, 收敛一下水分酱会更好吃。16、调一下味道, 之后倒入花生碎搅匀关火, 装入无水无油的容器中密闭保存, 用干净的筷子随吃随取。

鲜菇牛肉酱简介: 鲜菇牛肉是一道菜品, 制作原料有牛里脊、青椒、香菇等, 选用比较嫩的牛里脊肉或是猪肉, 翻炒即可让肉烂易嚼。主料: 牛里脊、青椒、香菇; 辅料: 小葱、姜、花椒粉、白糖、豆瓣酱。做法: 1. 牛里脊、香菇和青椒, 分别洗净, 切丁; 小葱和姜去皮, 洗净, 切碎末。2. 锅内放入少许油, 烧热后, 放入葱末和姜末爆出香味。3. 把牛肉丁和香菇丁放进去, 不断翻炒。4、一直翻炒至牛肉和香菇的汤汁留出。放入豆瓣酱2汤匙。6. 放入花椒粉1汤匙。7. 再放入少许白糖。8. 翻炒均匀。9. 放入青椒碎, 炒至断生, 即可出锅。鲜菇牛肉酱的食材如何选购?

鲜菇牛肉酱里的营养价值有什么? 1、含铁: 铁是造血必需的矿物质。与鸡、鱼、火鸡中少得可怜的铁含量形成对比的是, 牛肉中富含铁质。2、含丙氨酸: 丙氨酸的作用是从饮食的蛋白质中产生糖分。如果你对碳水化合物的摄取量不足, 丙氨酸能够供给肌肉所需的能量以缓解不足, 从而使你能够继续进行训练。这种氨基酸比较大的好处就在于它能够把肌肉从供给能量这一重负下解放出来。怎么挑选? 看气味与滋味: 品质好的鲜菇牛肉酱应具有浓郁的酱香气和酯香, 无不良气味; 味鲜醇厚, 咸辣适口, 无酸、苦、涩、焦胡及其他异味, 回味

余长，香气协调。5、看组织形态：品质好的鲜菇牛肉酱为粘稠适度的半流体，无霉花及其他外来杂质。鲜菇牛肉酱富含蛋白质、铁、钙、维生素A、维生素B1、维生素B12、肉碱等。广州美味的诚惠隆鲜菇牛肉酱供应

鲜菇牛肉酱可以补充蛋白质。广州美味的诚惠隆鲜菇牛肉酱供应

鲜菇牛肉酱的做法是什么呢？食材：牛肉 500g、香菇 8个；黄豆酱 500g、糖 25g、盐 少许；番茄酱 120g、红辣椒 500g、大葱 半根；生姜 1小块；老干妈 半瓶；芝麻 少许；方法/步骤：新鲜牛肉洗净，切成小牛肉粒。剁时加入生姜末和大葱末，加入五香粉，胡椒粉，生抽，糖，料酒拌匀，腌制一会。2、辣椒全部切碎切小丁。爱吃辣的可以把红辣椒换成小米椒。3、香菇切丁，然后准备好150g番茄酱、600g黄豆酱，盐25g、糖25g、4、舀一大勺油，把腌好的牛肉倒入，待肉炒至变色。5、加入香菇丁翻炒。6、翻炒一会后，倒入黄豆酱，番茄酱，糖，盐，半瓶老干妈，少许芝麻，翻炒均匀后小火熬制。7、小火熬制成粘稠状，注意熬制过程中不停搅拌，以免糊锅底。8、晾凉后装瓶，放冰箱冷藏，这个方子适用口味微辣的朋友，喜欢辣的可以把一斤辣椒换成小米椒。广州美味的诚惠隆鲜菇牛肉酱供应

杭州诚惠隆商贸有限公司坐落在钱塘新区河庄街道江东村巧客小镇善企科创园1号楼404-59，是一家专业的许可项目：食品经营；食品进出口(依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以审批结果为准)。一般项目：国内货物运输代理；珠宝首饰批发；珠宝首饰零售；服装服饰批发；服装服饰零售；鞋帽批发；鞋帽零售；互联网销售(除销售需要许可的商品)；日用百货销售；销售(除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动)。公司。公司目前拥有专业的技术员工，为员工提供广阔的发展平台与成长空间，为客户提供高质的产品服务，深受员工与客户好评。诚实、守信是对企业的经营要求，也是我们做人的基本准则。公司致力于打造***的辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱。一直以来公司坚持以客户为中心、辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱市场为导向，重信誉，保质量，想客户之所想，急用户之所急，全力以赴满足客户的一切需要。