

山东鲜菇牛肉酱批发价

发布日期：2025-09-18 | 阅读量：12

鲜菇牛肉酱用料：牛肉500g 香菇200g 洋葱：一个；大蒜：两个；辣椒粉：适量；熟花生芝麻碎：适量；生抽10g 老抽15g 料酒10g 蚝油10g 糖：5g 盐：8g 食用油350g 做法：1、牛肉切丁，洋葱和大蒜切碎，香菇切丁。2、炒锅放油，倒进去一勺盐。可以分解植物油中的黄曲霉素。3、大火把油烧热，倒入葱姜蒜碎，炸出香味。4、倒入牛肉翻炒均匀。5、牛肉变色后倒入香菇翻炒均匀。6、接下来把生抽、老抽、蚝油、料酒、盐和糖放入锅中翻拌均匀。大火把油烧开后转小火慢炒20至30分钟。7、小火30分钟左右，香菇和牛肉的水分已经收的差不多了。接下来倒入辣椒粉，芝麻花生碎，搅拌均匀。8、此时再开大火2分钟左右，把食材里的水份再收一收。9、关火晾凉，即可装入无油无水的干净瓶子里保存。夹馒头，拌面，拌饭吃味道都很棒。购买鲜菇牛肉酱要要看名称、厂名、厂址、执行标准、生产许可证编号、生产日期、保质期等信息是否完整。山东鲜菇牛肉酱批发价

吃了鲜菇牛肉酱的好处：杀菌。夏季的饮食很容易被细菌污染，因为天气炎热，食物搁置太久容易腐烂，所以，如果每餐饭可以适当的吃一点辣椒牛肉酱，有助于杀菌，而且，也正是因为辣椒可以杀菌，也有助于预防炎症。增进食欲。人在吃鲜菇牛肉酱以后，就会刺激味蕾和胃肠，增强食欲，而且在辣味的刺激下，人们往往会多进食，这样可以解决苦夏的烦恼。美容肌肤。辣椒含有非常丰富的维生素C多C多漂亮，辣椒能促进体内激分泌，改善皮肤状况。许多人觉得吃辣会长痘，其实并不是辣椒的问题。只有本身就爱长痘的体质，吃完辣椒才会火上浇油。当然，对于那些比较爱长痘痘的朋友们，还是要控制吃辣。河南鲜菇牛肉酱供应厂家我们在吃饭的时候遇到饭菜味道寡淡的问题的话，也可以将鲜菇牛肉酱和饭拌在一起食用。

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。

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。鲜菇牛肉酱里有什么营养价值？

鲜菇牛肉酱是一种以牛肉为主的调味品。鲜菇牛肉酱采用传统工艺，巧妙结合御厨配方，炒制出的鲜菇牛肉酱。味道正，是百姓家庭餐桌上不可或缺的佐餐调料，也可以直接食用。鲜菇牛肉酱是生活当中很常见的一种调味料。鲜菇牛肉酱的吃法也很多，比较常见的就是拌饭吃。当然，在很多的烹饪当中，也可以加入适当的鲜菇牛肉酱进行调味。人们也常用鲜菇牛肉酱卷大葱煎饼吃，所以鲜菇牛肉酱用途很普遍。不过鲜菇牛肉酱一般是比较辣的，吃的时候不要过量，牛肉也是比较燥热，所以不要吃过量了，以免火气太大。将做好的鲜菇牛肉酱装在玻璃瓶或者瓷罐中，盖上盖子，拧紧密封好，可以延长食用时间。香辣味鲜菇牛肉酱供应厂家

鲜菇牛肉酱要选用比较嫩的牛里脊肉。山东鲜菇牛肉酱批发价

鲜菇牛肉酱有什么营养？牛肉含丙胺酸。丙胺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，丙胺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(能量食品)这一重负下解放出来。鲜菇牛肉酱的健康功效：牛肉:补脾胃、强筋骨、。香菇:透疹。红椒:开胃、消食。做法：1.准备好材料。2.牛肉切丁，加入1勺料酒和1小勺盐，抓匀腌制备用。3.青红椒切丁，香菇去蒂切丁，葱姜蒜切末。4.调酱汁：1勺豆瓣酱+1勺蚝油+1勺生抽+半勺老抽+1小勺白糖+1勺玉米淀粉+半碗清水，搅拌均匀。5.锅中倒入适量的食用油烧热，放入葱姜蒜爆香。6.加入牛肉翻炒至变色变白。7.加入青红椒和香菇丁，翻炒至香菇变软。8.加入刚才调好的酱汁。9.煮至汤汁浓稠即可。山东鲜菇牛肉酱批发价

杭州诚惠隆商贸有限公司是一家集研发、生产、咨询、规划、销售、服务于一体的贸易型企业。公司成立于2021-05-20，多年来在辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱行业形成了成熟、可靠的研发、生产体系。在孜孜不倦的奋斗下，公司产品业务越来越广。目前主要经营有辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱等产品，并多次以食品、饮料行业标准、客户需求定制多款多元化的产品。杭州诚惠隆商贸有限公司研发团队不断紧跟辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱行业发展趋势，研发与改进新的产品，从而保证公司在新技术研发方面不断提升，确保公司产品符合行业标准和要求。杭州诚惠隆商贸有限公司严格规范辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱产品管理流程，确保公司产品质量的可控可靠。公司拥有销售/售后服务团队，分工明细，服务贴心，为广大用户提供满意的服务。