

贵州自制牛肉辣椒酱生产厂家

发布日期：2025-09-28 | 阅读量：8

牛肉辣椒酱的做法：牛肉炒熟以后，我们将黄豆大豆酱放入锅中，与牛肉炒匀，待大豆酱炒匀以后，加入切好的辣椒碎末，将它们炒制均匀，开小火慢炖十分钟，牛肉辣椒酱也就制作完成了。牛肉辣椒酱制作好以后，我们让它自然冷却，彻底冷却以后，装在密封的容器中，放在冰箱冷藏，或者冷冻都可以，随吃随拿，这样可以保存的时间久一些。牛肉辣椒酱的原料选用：我们在制作牛肉辣椒酱时，尽量选用牛腿肉来制作，牛腿肉筋性强，脂肪少，吃起来口感好，并且切丁时也比较方便。辣椒尽量选用应季的红辣椒制作牛肉辣椒酱正合适宜。对于我们在制作牛肉辣椒酱过程中使用的黄豆大豆酱品牌，其实没有特别要求，只要是黄豆大豆酱都可以，既然是牛肉辣椒酱，如果没有黄豆大酱的加入，那这个牛肉辣椒酱也就没有意义了。如果平时只是取出少量牛肉辣椒酱食用，可以用干净的筷子或者勺子，避免有口水的筷子、勺子多次盛取。贵州自制牛肉辣椒酱生产厂家

牛肉的蛋白质由人体必需的8种氨基酸组成，且比例均衡，在摄食后几乎可全部被人体吸收利用。牛肉的脂肪含量比猪肉、羊肉低，在10%左右。此外，牛肉中还富含矿物质(钾、锌、镁、铁等)和B族维生素。香辣耗牛酱：牦牛是中国高原上的畜种，多数生活在无污染、生态环境洁净的高寒地带。牦牛肉蛋白质含量高，脂肪含量低，矿物质元素含量丰富，氨基酸结构比例与人体的更接近。牛肉蛋白质含量高，而脂肪含量低，所以味道鲜美，受人喜爱，享有“肉中骄子”的美称。为了满足市场日益增长的对功能性方便食品的需要，通过对产品配方及加工方法进行研究，开发了既营养又携带方便的牛牛肉辣椒酱。江苏麻辣牛肉辣椒酱制作经常烦躁的人、睡眠质量不好的人尽量少吃牛肉辣椒酱。

牛肉辣椒酱食材处理：生姜去皮切一点姜片，其余切末、蒜切末、大葱切片、豆豉一半剁碎、红辣椒切小粒备用。牛肉放入清水中，加入少许白醋，浸泡2个小时左右，然后取出切成均匀的牛肉粒，沥干水分备用。开始制作，锅中加入多一点的菜籽油，油温烧到180℃左右，降到140℃左右再把姜片、大葱、香料放入小火浸炸，姜片炸至稍微枯黄再放入香菜，全部焦枯捞出不用。牛肉粒挤干水，下入锅中，小火慢慢煸炒出香，一定要炒干水分，否则影响味道和存放时间。牛肉炒好以后，依次放入姜蒜末炒香，再放入豆豉、豆瓣酱炒香。豆瓣酱炒香后再放入辣椒面、鲜红椒、芝麻和剩余调料，继续小火慢慢炒，大概5分钟左右就好了，倒入碗中晾凉，等冷却后再装入无水无油的密封瓶中。

牛肉辣椒酱怎么做的？新鲜的牛肉清洗干净去掉筋膜，然后改刀切成细粒，然后再把牛肉粒放入清水中浸泡，用清水浸泡主要目的就是把牛肉中的血水去除干净，浸泡的过程中要多次换水，浸泡至牛肉的色泽发白，然后捞出用手挤出水分，备用。生姜蒜头剁碎备用，花生剁碎备用，小米椒用搅拌机搅碎备用，干辣椒用搅拌机搅碎备用，香菇提前泡发，然后切成小粒再挤出水分备用。锅中加入宽油，油温六成热把处理好的牛肉粒放入油锅中炸，火力控制在中小火，把牛肉粒

慢慢炸干，炸至五成干的时候把小米辣、姜蒜蓉慢慢加入锅中炸，火力保持中小火慢慢把锅中的材料炸香、炸干水分。牛肉辣椒酱其实大家可以随意放入牛肉、辣椒的量，看着差不多就可以了。牛肉辣椒酱适合胃不好、寒性胃痛、风湿痛、腰痛等病症人群食用。

如果制作牛肉辣椒酱比较干，可以加一些水稀释一下，如果黄豆酱比较干，炒制时，酱汁容易糊锅底。锅内加入油烧热，下入花椒，小火把花椒炸至微焦，炸出椒香味，将花椒捞出不要。下入姜末和蒜粒爆香。再下入牛肉粒翻炒，将牛肉炒至颜色变白。下入黄豆酱小火炒制，要不停的搅动，防止酱汁糊锅底，将黄豆酱炒出酱香味。下入辣椒碎，一起翻炒均匀，用小火加热熬制15分钟左右，期间，要不时的搅动，防止糊锅底，不用加水，鲜红辣椒里面含有水分，把辣椒里面的水分熬制蒸发出来，辣椒酱保存时间长。到时间后，关火，加入芝麻，搅拌均匀，香辣可口的牛肉辣椒酱就熬制好了。把辣椒酱晾凉，装入无水的容器内，用带盖的玻璃瓶和保鲜盒都可以，放入冰箱冷藏保存，取食酱时，要用干净无水的勺子，防止生水进入。油的量要放得多一些，保存时，酱的表面有一层油覆盖，隔绝空气，酱的保存时间长，酱也不会发干，吃着油润。熬制时要用小火熬制，期间，要不时的搅动。用大火容易糊锅底。吃不完的牛肉辣椒酱，可以添加些食用油搅拌均匀，放进冰箱里面，这样能够有效延长牛肉辣椒酱的保质期。吉林新鲜牛肉辣椒酱怎么做的

牛肉辣椒酱中富含各种矿物质，例如钙铁硒，其中所含的铁元素较高，不担心缺铁性贫血。贵州自制牛肉辣椒酱生产厂家

每每看到白米饭，就想舀一勺牛肉辣椒酱大口大口吃起来，不过天天都吃牛肉辣椒酱真的不好，虽然每次吃一丁点的量，不过如果肠胃不好的话，刺激也是蛮大的哦，尤其不要在早饭或者是空腹的情况下吃牛肉辣椒酱呢！可能会有人说，外省的妹纸们逢餐必吃辣，人家不也照样身体棒棒哒，还是得看个人体质哦，毕竟牛肉辣椒酱吃多了也没啥好处，顶多在没菜的时候舀几勺拌饭吃，虽然能增进食欲，但天天吃也是太任性了！牛肉辣椒酱怎么吃不上火？蘸点醋。怕辣的话可以试试蘸点醋吃哦，这样能降低辣度，喝点牛奶也是ok的，不要喝热水或者是吃暖暖的食物。贵州自制牛肉辣椒酱生产厂家

上海犇辣食品有限公司在同行业领域中，一直处在一个不断锐意进取，不断制造创新的市场高度，多年以来致力于发展富有创新价值理念的产品标准，在上海市等地区的食品、饮料中始终保持良好的商业口碑，成绩让我们喜悦，但不会让我们止步，残酷的市场磨练了我们坚强不屈的意志，和谐温馨的工作环境，富有营养的公司土壤滋养着我们不断开拓创新，勇于进取的无限潜力，上海犇辣食品供应携手大家一起走向共同辉煌的未来，回首过去，我们不会因为取得了一点点成绩而沾沾自喜，相反的是面对竞争越来越激烈的市场氛围，我们更要明确自己的不足，做好迎接新挑战的准备，要不畏困难，激流勇进，以一个更崭新的精神面貌迎接大家，共同走向辉煌回来！