

河南美味的诚惠隆鲜菇牛肉酱价位

发布日期：2025-09-19 | 阅读量：128

鲜菇牛肉酱的营养：1、牛肉是亚油(油食品)酸的低脂肪来源。牛肉中脂肪含量很低，但却富含结合亚油酸，这些潜在的抗氧化剂可以有效对抗举重等运动中造成的组织损伤。另外，亚油酸还可以作为抗氧化剂保持肌肉块。2、牛肉含肉毒碱。鸡肉、鱼肉中肉毒碱和肌氨酸的含量很低，牛肉却含量很高。肉毒碱主要用于支持脂肪的新陈代谢，产生支链氨基酸，是对健美运动(运动食品)员增长肌肉起重要作用的一种氨基酸(氨基酸食品)。3、牛肉含锌、镁。锌是另外一种有助于合成蛋白质、促进肌肉生长的抗氧化剂。锌与谷氨酸盐和维生素B6共同作用，能****系统。镁则支持蛋白质的合成、增强肌肉力量，更重要的是可提高胰岛素合成代谢的效率。香菇和牛肉制作成鲜菇牛肉酱，是非常不错的一种吃法，也是一种不错的调味品。河南美味的诚惠隆鲜菇牛肉酱价位

鲜菇牛肉酱的做法步骤：1、牛腱子牛肉去处上面的筋膜。用刀背拍打松软。改刀切成小丁，一定要手动切才好吃。加少许的色拉油少许的盐。抓均匀。2、新鲜香菇洗净，去蒂切成和肉丁大小的丁。3、小米辣和二荆条切圈圈。4、大葱，小葱，大蒜切好备用。5、锅起油，放入大葱和蒜。冷油下锅，放入肉丁进行翻炒。6、把这个肉丁炒至发白变色。7、放入老干妈。豆豉和3丁再放入黄豆酱炒出红油。8、生抽，老抽，蚝油。继续翻炒。9、放入小米辣和二荆条，再放入香菇翻炒均匀。10、放入五香粉和鸡精。加入没过牛肉的清水大火煮开，并且收汁。11、起锅，撒上白芝麻，让它在锅里闷几分钟。白芝麻可以多放点。12、起锅。可以下饭。可以一次多做点，密封在罐子里面进入冰箱。要吃的时候拿出来就行呐。江苏香辣味鲜菇牛肉酱鲜菇牛肉酱能保存多久？

香辣味的诚惠隆鲜菇牛肉酱：选用品质好的花生油，以新鲜的小米辣、鲜香菇、一级牛肉为主，经过高温炒制而成。入口中辣，菌肉肥厚，香汁溢口，味道鲜美，适用于拌面，配以米饭口感比较好。鲜菇牛肉酱（奶香味）：选用品质好的花生油，以新鲜的小米辣、鲜香菇、一级牛肉为主，经过高温熬制而成。入口中辣，菌肉肥厚，奶香四溢，口味正，适用于拌饭、拌面，配以三明治、意大利面口感比较好。诚惠隆品牌始终坚持产品零添加香精色素，还原食材本身的味道，以“新鲜、口感、营养、健康、安全、服务”为关键宗旨，以“持续为顾客提供品质好的健康的产品”为理念，致力于打造品质好的、新鲜的佐餐酱料。

鲜菇牛肉酱：【食材】：牛肉、圆葱、香菇、豆瓣酱。【辅料】：小米辣、小葱、蚝油、辣椒面、辣椒油、花椒、八角、香叶、糖、蚝油、生抽、料酒、白芝麻。步骤：1.牛肉切成小块，香菇切掉一部分根部之后泡到盐水里5分钟杀杀菌。小米椒切细圈，小葱切碎。2.香菇泡好以后，控控水切成碎丁，然后少适量开水，把香菇碎丁放进开水里焯一下。3.牛肉切成小丁以后放进绞肉机里高速打成肉泥，之所以切成小丁，为的是好打碎。4.圆洋葱取半个，剥去外面的一层老皮儿，然后切成小丁备着。5.炒锅烧干不要有水分，然后放多点油大火烧至冒青烟，把锅端走，放

入花椒、香叶、八角炸香，然后用漏勺捞出来。鲜菇牛肉酱装瓶后可以倒入淋上香油或者炒好的玉米油。

鲜菇牛肉酱做法tips□1.做牛肉酱，不要太大粒，越小越好，如果家里没有绞肉机，就让老板打好。2.炒牛肉的时候，只需要把牛肉炒至颗粒分明，表面粉红就可以加入调料了，千万不要炒老了，否则影响口感。3.喜欢酱香浓郁点的可以多放点酱，都可以的，豆瓣酱也可以，按照自己口味来就可以，牛肉多放点，没有任何食物添加剂，怎么做都比饭店好吃！鲜菇牛肉酱的吃法：作为调料,鲜菇牛肉酱的吃法有很多种。拌面拌饭：对于懒人来说,用鲜菇牛肉酱来拌刚刚煮好的面条或者白米饭是个不错的选择。趁着热气还没散的时候,能闻到牛肉酱香飘飘的气味,很开胃。这样的吃法是懒人的第1选择,但是经常这样吃会导致营养不均衡,懒人偶尔做下就够了哈。鲜菇牛肉酱是一种以牛里脊、青椒、香菇等制作而成的菜品。美味的鲜菇牛肉酱怎么样

鲜菇牛肉酱里的营养价值有什么？河南美味的诚惠隆鲜菇牛肉酱价位

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。河南美味的诚惠隆鲜菇牛肉酱价位

杭州诚惠隆商贸有限公司是以辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱研发、生产、销售、服务为一体的许可项目：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)。企业，公司成立于2021-05-20，地址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。至创始至今，公司已经颇有规模。公司主要产品有辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱等，公司工程技术人员、行政管理人员、产品制造及售后服务人员均有多年行业经验。并与上下游企业保持密切的合作关系。诚惠隆以符合行业标准的产品质量为目标，并始终如一地坚守这一原则，正是这种高标准的自我要求，产品获得市场及消费者的高度认可。杭州诚惠隆商贸有限公司本着先做人，后做事，诚信为本的态度，立志于为客户提供辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱行业解决方案，节省客户成本。欢迎新老客户来电咨询。