

福建海鲜牛肉辣椒酱批发

生成日期: 2025-10-29

牛肉辣椒酱是一种以牛肉为主的调味品。牛肉辣椒酱采用传统工艺，巧妙结合御厨配方，炒制出的牛肉辣椒酱。味道好，是百姓家庭餐桌上不可或缺的佐餐调料，也可以直接食用。牛肉性味甘、平，入脾、胃经，可补脾胃，强筋骨。治虚损羸瘦，消渴，脾弱不运，痞积，水肿，腰膝酸软。牛肉含有丰富的蛋白质，其氨基酸组成比猪肉更接近人体需要，可提高机体抗病能力，对于生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血、修复组织等方面特别适宜。牛肉的蛋白质含量因牛的品种、产地、饲养方式等不同而略有差别，但一般都在20%以上，比猪肉和羊肉高。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。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肉辣椒酱。牛肉辣椒酱怎么做味道好？福建海鲜牛肉辣椒酱批发

中国版番茄牛肉辣椒酱：瘦肉80克，西红柿250克，生姜、大蒜、葱、剁辣椒、郫县豆瓣牛肉辣椒酱、料酒、淀粉、胡椒粉、生抽各适量；瘦肉剁碎成肉末，加入少许淀粉抓匀；生姜与大蒜切成末，葱切花，起油锅，放入姜蒜末爆出香味后下入瘦肉末，炒至肉末变色；西红柿洗净，用刀在其顶部微微地划上一个十字后放入沸水中烫一分钟左右，剥去外皮后切碎；放入适量的剁辣椒与郫县豆瓣牛肉辣椒酱，炒匀后再加入少许料酒炒匀；放入西红柿，炒匀后用小火将其煮约5分钟至浓稠状，再放入适量的盐炒匀；下入葱花，少许胡椒粉与生抽炒匀后舀出即可。福建海鲜牛肉辣椒酱批发牛肉辣椒酱其实大家可以随意放入牛肉、辣椒的量。

虾子牛肉辣椒酱使用方法：虾子牛肉辣椒酱的食用方法很多，既可用于各种烹饪和火锅调味料，又可用于做出许多独特的美味小菜，如鸡蛋蒸虾子牛肉辣椒酱、虾子牛肉辣椒酱炖豆腐、辣椒蒸虾子牛肉辣椒酱等。较容易做的是鸡蛋虾子牛肉辣椒酱饼。宜用缸盛装，亦可用木桶装。必须严密封口，防止雨淋和沾生水，存放阴凉通风处。开缸取货和零售后，都要及时加盖，防止苍蝇叮爬、污染、生蛆、生虫、发霉变质。如发现翻泡现象尚未变质时，及时加少许白酒，密封保存。如已翻泡变质和有臭味者，不能作为食用。把油烧热后倒入虾子牛肉辣椒酱，加葱末、蒜末、干红辣椒段，少许黄酒和醋，炒熟后浇入打散的鸡蛋烙成饼就可以了，如果是春季吃，加入少许香椿味道会更好。

复合牛牛肉辣椒酱：牛牛肉辣椒酱在调味品行业中十分常见，虽然品种参差不齐，但均以突出牛肉味为主导，口味单调，久食味腻。多味是各种调味品之间各种味的多种现象共同作用的结果，本实验中，多味即运用牛肉、盐、糖、醋、花椒、咖喱、豆豉、花生酱、牛肉辣椒酱以及少量的葱、姜、蒜等经过一定的工序和实验制作出来的。突破传统酱料和调味料混合制酱的局限，将调味料制成调味液后与酱体混合，制得具有麻、辣、咸、鲜、酸、香等基本口味，豆香、花生香平衡，又不乏牛肉特有滋味的独特产品。牛肉辣椒酱的色泽油润发亮，鲜艳而有光泽。

牛肉辣椒酱的做法：牛肉洗净煮熟，切块放绞肉机绞成肉末，不要绞得粉碎，有点颗粒感吃起来更有满足感。蒜绞成蒜蓉，这两个步骤都要用到搅拌机，当然，刀工好的可以自己剁，俺是懒人。辣酱粉也是妈妈以前自己做的，吃着放心，颜色多漂亮啊。热锅下山茶油烧一会儿，油要多多放哦。茶油比其它植物油浓稠，但是炒菜特别香，烧久一点就没那么大油味儿。油烧红以后先下蒜蓉，放一点盐，蒜炸得出了香味有点黄色倒入牛肉末，再倒入辣椒粉，翻炒几分钟，注意火候，香味出来后关小火，倒入芝麻油，少许鸡精，继续翻炒一会，

这时候可以尝尝味道，如果不够咸再加点盐，然后关火。为什么我们只做牛肉辣椒酱时没有放精盐？福建海鲜牛肉辣椒酱批发

牛肉辣椒酱粘稠适度，不干涩，无霉花，无杂质；劣质牛肉辣椒酱品牌过干或过稀，有霉花、杂质等。福建海鲜牛肉辣椒酱批发

在周代人们发觉草木之属都可以为酱，于是酱的品类日益增多，贵族们每天膳食中，酱占了很重要的地位。牛肉辣椒酱可以速成：肉斫碎，与曲、盐拌匀后装进容器，用泥密封。在地上掘一个坑，用火烧红后把灰去掉，用水烧过后的坑里厚厚的铺上草，草中间留一个空，空中正好放装拌好曲的肉的容器，把坑填上七八寸厚的土，在填的土上面，烧干牛粪，一整夜不让火熄灭，到第二天，酱渗出来就熟了。这种牛肉辣椒酱，当时称“醢”，又称“橘”。《说文》：“橘：酱也。酱：醢也。从肉从酉，酒以和酱也。”因为酱是酒，肉和盐在一起交合而成，滋味好。《风俗通》：“酱成于盐而咸于盐，夫物之变有时而重。”所以在当时曾被称作美食。福建海鲜牛肉辣椒酱批发