

福建干煸牛肉辣椒酱价格

生成日期：2025-10-24

牛肉辣椒酱的主料有：红辣椒1000克、牛肉600克、黄豆酱600克、番茄酱、豆油300克、胡椒粒10克、盐10克、白糖100克、牛肉粉10克、姜末、炒熟的花生。制作步骤：将辣椒洗净，用料理机打碎；牛肉切碎或用料理机打碎；锅内入油，将花生炒熟，或用熟油将花生炸熟；锅内入豆油，烧热后加入胡椒粒；加入牛肉翻炒；再加入辣椒碎略炒；加入白糖、盐、姜末；加入黄豆酱；小火炖半个小时。加入番茄酱，拌匀；加入炒熟的花生，牛肉粉即可。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。福建干煸牛肉辣椒酱价格

香草牛肉辣椒酱：做法：将大蒜切末、洋葱切丁后备用。锅中倒入橄榄油加热，先放入大蒜末炒香至金黄色后，再加入洋葱丁炒至洋葱变软后，再加入猪绞肉炒散炒熟。加入蕃茄糊、蕃茄汁、鼠尾草、月桂叶及冰糖、酱油翻炒后，再加入水以中火煮开后转为小火续煮，期间一直地翻动免得沾锅，直到浓稠时熄火将月桂叶掏出，即为香草蕃茄牛肉辣椒酱。原料：橄榄油50公克，蕃茄糊150公克，蕃茄汁50公克，猪绞肉100公克，鼠尾草10公克，月桂叶2片，大蒜3瓣，洋葱1/4个，冰糖20公克，酱油2大匙。福建干煸牛肉辣椒酱价格食材处理：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、红椒切小粒备用。

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、成、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。

牛肉辣椒酱的注意事项：牛肉适合身体衰弱、久病体虚、营养不良的人食用：气短、贫血、面色萎黄、中气下陷、头昏目眩的人食用也很有益处；适宜手术后的人食用；适宜体力劳动者、运动员等在繁重体力劳动或激烈运动之前食用；年轻的产后女性或是失血引起的贫血患者食用也很好。牛肉在发热期间是忌食的；牛肉含中等量的胆固醇，所以高脂血患者应忌食。根据前人的经验，牛肉忌和韭菜一同食用，在民间，牛肉被称为“发物”，所以凡是患有湿疹、疮毒、瘙痒等皮肤病的患者.应忌食。牛肉辣椒酱是家庭餐桌上不可或缺的佐餐调料。

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。外边买来的牛肉辣椒酱尽量在2周内吃完。福建干煸牛肉辣椒酱价格

牛肉辣椒酱让你吃肉的同时又能麻醉舌尖，辣爽根本停不下来。福建干煸牛肉辣椒酱价格

牛肉辣椒酱主料:牛肉500克，鲜红辣椒1500克。配料:黄豆大豆酱500克。调料:五香粉3克，葱20克，姜10克，白酒10克，陈醋10克，白糖50克。将牛肉用水清洗一下，滤干水分后，切成0.5厘米左右的小丁备用。鲜辣椒清洗干净，滤干水分以后，切成碎末状，也可以用打菜机将其粉碎，但我还是喜欢用刀切碎，这样感觉辣椒更有味道。制作辣椒酱的食材整理好以后，我们在锅里面加入150克的食用油，油温四成热时，加入葱姜爆香，随后将葱姜残渣取出舍弃掉，关火让油温冷却，待油温降下来以后，我们将切好的牛肉丁放入锅中，小火慢炒，炒制肉色变浅时加入五香粉，白糖，白酒与食醋，继续翻炒，直到将牛肉彻底炒熟。福建干煸牛肉辣椒酱价格