

# 郑州香辣味诚惠隆鲜菇牛肉酱去哪买

发布日期: 2025-09-29

鲜菇牛肉酱做法小贴士：1. 如用其他部位的肉，可适当加点水，煮一下使肉烂；2. 炒出肉丁和香菇中的水分，再放入豆瓣酱，便于入味，这样炒出来的面酱味道更香；3. 椒碎体味，之后放入断生即可，炒出来的面酱有股青椒的清香呢。鲜菇牛肉酱是什么？鲜菇牛肉酱是一道菜品，制作原料有牛里脊、青椒、香菇等，选用比较嫩的牛里脊肉或是猪肉，翻炒即可让肉烂易嚼。做法：1. 牛里脊、香菇和青椒，分别洗净，切丁；小葱和姜去皮，洗净，切碎末；2. 锅内放入少许油，烧热后，放入葱末和姜末爆出香味。3. 把牛肉丁和香菇丁放进去，不断翻炒。4. 一直翻炒至牛肉和香菇的汤汁留出（这步很关键）。5. 放入豆瓣酱2汤匙。6. 放入花椒粉1汤匙。7. 再放入少许白糖。8. 翻炒均匀。9. 放入青椒碎，炒至断生，即可出锅。怎么制作鲜菇牛肉酱你知道吗？郑州香辣味诚惠隆鲜菇牛肉酱去哪买

鲜菇牛肉酱的做法：食材。黄豆大酱 半碗；牛肉 100g；香菇 50g；生姜 3克；香葱 3颗；辣椒面 3克。方法/步骤：1、准备好黄豆大酱，牛肉，香菇等其他所需食材。2、将香菇去掉根部切碎，生姜切成姜末香葱切成葱花。3、将牛肉切成丁块，然后加入淀粉和生抽腌制10分钟。4、热锅凉油，倒入牛肉，之后开大火迅速翻炒；5、大概过了两分钟后，炒至变色，即可盛出。6、倒入香菇继续翻炒几下然后再倒入牛肉。7、加入2碗清水，开慢火熬制几分钟，熬制汁水浓稠即可。8、之后撒入葱花，在熬制1分钟即可。郑州香辣味诚惠隆鲜菇牛肉酱去哪买鲜菇牛肉酱选用比较嫩的牛里脊肉或是猪肉，翻炒即可让肉烂易嚼。

鲜菇牛肉酱是什么？鲜菇牛肉酱是一道菜品，制作原料有牛里脊、青椒、香菇等，选用比较嫩的牛里脊肉或是猪肉，翻炒即可让肉烂易嚼。做法：1. 牛里脊、香菇和青椒，分别洗净，切丁；小葱和姜去皮，洗净，切碎末；2. 锅内放入少许油，烧热后，放入葱末和姜末爆出香味。3. 把牛肉丁和香菇丁放进去，不断翻炒。4. 一直翻炒至牛肉和香菇的汤汁留出（这步很关键）。5. 放入豆瓣酱2汤匙。6. 放入花椒粉1汤匙。7. 再放入少许白糖。8. 翻炒均匀。9. 放入青椒碎，炒至断生，即可出锅。

怎么制作鲜菇牛肉酱你知道吗？准备材料：黄酱、豆瓣酱、蚝油、白胡椒粉、花椒粉、蜂蜜、葱、姜、蒜、新鲜香菇丁、干香菇丁、花生碎、牛肉末、干辣椒。第一步：首先我们要取出适量的黄酱、豆瓣酱并将它们倒入同一个碗中，这里我们可以将黄酱、豆瓣酱之间的比例控制在2:1左右，然后往碗中加入蚝油、白胡椒粉、花椒粉、蜂蜜搅拌均匀备用。第二步：起锅烧油，先将切碎的葱、姜、蒜倒入油锅中煸炒出香味，再把切好的新鲜香菇丁、干香菇丁、花生碎、牛肉末、干辣椒碎倒入锅中翻炒，之后把上一步骤中调制好的酱汁倒入锅内一起翻炒即可。鲜菇牛肉酱辅料：小米辣、小葱、蚝油、辣椒面、辣椒油、花椒、八角、香叶、糖、料酒、白芝麻。

常吃鲜菇牛肉酱的好处：鲜菇牛肉酱的牛肉可以增加抵抗力可帮你增强抵抗力，促进蛋白质的新陈代谢和合成，从而有助于紧张训练后身体的恢复。可以促进康复：能提高机体抗病能力，对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血、修复组织等方面物别适宜。可以补铁：铁是造血所必需的元素，而牛肉中富含大量的铁，多食用牛肉有助于缺铁性贫血的疗理。鲜菇牛肉酱的牛肉含维生素B12，人体产生细胞维生素B12在其中起到关键作用。红细胞是把吸收的氧气传给肌肉。而维生素B12是能够促进氨基酸蛋白质的代用来给身体供应能量。鲜菇牛肉酱中含有丰富微量元素体，这种物质可增强人体自身造血功能，并能预防缓解贫血。郑州香辣味诚惠隆鲜菇牛肉酱去哪买

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。郑州香辣味诚惠隆鲜菇牛肉酱去哪买

鲜菇牛肉酱的食用功效：鲜菇牛肉酱可以促进食欲、强筋等等的功效。香菇是高蛋白、低脂肪的营养保健品，并且它还含有丰富的维生素D和氨基酸，从而可以提高我们的抵抗力。并且还能延缓皮肤的衰竭。抗病毒的效果也是很明显的。牛肉中的铁元素很丰富，从而可以预防贫血。并且对于健身的人来说，可以有效的增肌，并且保持肌肉的形状。对于筋骨来说，也是有很大的帮助。这道食谱，可以很好的帮助人们提高抵抗力。吃鲜菇牛肉酱对我们健康是有好处的，大家对鲜菇牛肉酱是比较熟悉的，在平时经常吃是有助于我们健康养生的，对我们增强身体抵抗力有好处，同时吃鲜菇牛肉酱还可以很好的促进脾胃健康，食欲不振的时候吃鲜菇牛肉酱很不错，大家不要错过。郑州香辣味诚惠隆鲜菇牛肉酱去哪买

杭州诚惠隆商贸有限公司致力于食品、饮料，是一家贸易型公司。公司自成立以来，以质量为发展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱深受客户的喜爱。公司注重以质量为中心，以服务为理念，秉持诚信为本的理念，打造食品、饮料良好品牌。诚惠隆凭借创新的产品、专业的服务、众多的成功案例积累起来的声誉和口碑，让企业发展再上新高。