

新鲜牛肉串包装

发布日期: 2025-09-22

纯牛肉串做法:

1、买肥瘦相见的牛肉半斤多，切块备用。

2、牛肉放温水里浸泡2个小时去除血水

3、竹签可以提前用盐水浸泡

3、洋葱切丝，姜切片，所有配料倒入牛肉里，搅拌，多摔几次后，放冰箱冷藏里入味2小时。

4、串串时烤箱预热，放入烤架，下面烤盘接油，再铺蹭锡纸，便于清洗。

5、烤箱220度烤15分钟，拿出翻面再烤10分钟，这是已经很香了，如果喜欢辣椒，15分钟拿出是撒一层辣椒面。

6、一共25分钟就可以了，时间不宜过长，肉会很干。

买好了牛肉串，可惜春雨太给力。新鲜牛肉串包装

怎样做烤牛肉串体。

菜肴在烹饪之前，先用橄榄油腌过，可增添食物的细致感，还可烘托出其他香料，丰富口感，使腌制的食物更入味。 工具/原料半肥瘦的牛腩肉，洋葱，大蒜，新鲜罗勒叶，青红椒，生抽，老抽，黑胡椒粉步骤/方法1先看做法图 2半肥瘦的牛腩肉洗净3牛肉切小丁，一半洋葱和大蒜切小粒，罗勒叶剁细4牛肉丁加入洋葱、大蒜粒、罗勒叶，生抽，少许老抽上色，黑胡椒粉拌匀5加入些许橄榄油，拌匀。腌制4个小时以上。隔半小时搅拌一次方便入味6青红椒切小块，剩下的一半洋葱根青红椒切同样大小7用竹签穿上青红椒、洋葱和腌制好的牛肉，放入已经预热好的烤箱，220度，烤制4分钟左右，拿出来表面刷一层蜂蜜，再烤制4分钟即可END注意事项牛腩肉比较好选半肥瘦的，口感好。选用牛小排比较好。烤制时间不宜过长，肉会老。8成熟的口感就不错牛肉丁不要切太大块，方便入口，也便于烤制，烤制时间随牛肉块大小而定罗勒叶只是更增添了牛肉的风味，和橄榄油挺配，没有可以不放。洋葱、牛肉、黑胡椒是绝配此口味偏广式，喜欢川式烤牛肉的，可以在烤制前撒辣椒粉、花椒粉、孜然粉。可以延长烤牛肉的时间，直到把牛肉串烤干，又是另一番风味了

新鲜牛肉串包装求教烧烤牛肉串怎么腌制才能烤的很嫩！

香烤牛肉串

牛肉:补脾胃、强筋骨、有力气血蜂蜜:生肌食材用料牛肉500g相克食物红椒半个黄椒半个大蒜2瓣相克食物杏鲍菇1/3根烤肉酱适量蜂蜜适量相克食物料酒适量生抽适量柠檬汁适量香烤牛肉串的做法1. 准备好所需材料2. 把油、生抽、蜂蜜、蚝油混合一起，搅拌均匀，放在一边备用3. 把切成块的牛肉放入料理盆中，加入柠檬汁4. 倒入之前调好的酱汁后，搅拌均匀5. 盖上保鲜膜，放进冰箱冷藏腌制2个小时以上6. 取出后用竹签分别串上红椒、黄椒、杏鲍菇和腌制好的牛肉，放进预热好的Westinghouse西屋WTO-PC2801烤箱，选择蒸烤模式，200度，烤20分钟7. 美味的香烤牛肉串完成啦香烤牛肉串的家常做法（全部）香烤牛肉串用料：牛肉，红椒，黄椒，大蒜，杏鲍菇，烤肉酱，蜂蜜，料酒，生抽，柠檬汁169301浏览3583收藏香烤牛肉串用料：牛肉，洋葱，香菇，油，黑胡椒，生抽，白糖，料酒，食盐，竹签90977浏览423收藏烤牛肉串用料：586427浏览4669收藏烤牛肉串用料：牛肋骨肉，红椒，青椒，圆葱，红酒，生抽，香油，黑椒碎，泡打粉，大喜大牛肉粉53151浏览204收藏烤牛肉串用料：牛肉，彩椒，洋葱，圣女果，盐，黄酒，胡椒粉，生抽，蚝油4337浏览5收藏串香牛肉用料：牛肉，

烧烤牛肉串

材料：（单位：%）主料：鲜牛肉配料：（以主料重量计算）桃美素：0.02富丽磷12#：0.2味精：0.6花椒粉：0.15黑胡椒粉：0.2五香粉：0.1嫩肉粉：0.1白糖：1.2益色美：0.05超霸味A:0.16食盐：1.7特香灵A:0.1烤牛肉香料粉：0.5辣椒粉：0.2烧烤牛肉香精：0.15黑芝麻油香

精: 0.1孜然粉: 0.5

操作工艺:

1、把肉洗净切成2-3Cm宽、6-7Cm长、0.5Cm厚的片泡清水10分钟后沥水。

2、腌制: 将肉片放入容器中, 加入桃美素、盐搅拌, 加入富丽磷12#搅拌, 再混合其它除香精和孜然粉外的原料, 继续搅拌到均匀有粘性后(视其情况, 应适量加水, 使其约有糊状), 腌制60-90分钟。

3、把余料混合在一起, 并用适量的色拉油稀释成糊状待用。(也可不稀释, 直接洒上, 但用量不好控制。)

4、用竹针将肉片穿上, 一般穿2-3片。

5、用小毛刷浇上已备好的香料均匀地刷在肉片上, 在木碳火上烘烤

。6、烤熟即可。注意: 亦可将腌好的肉片与香料拌匀。在烤箱中烤熟。待将冷却时装袋, 经真空封口, 制成小食品上市销售。但应在配料中加入己二烯酸钾, 延长货架期。

野外烧烤, 不能没有牛肉串的?

串串香

鱼丸: 护齿、保护骨骼
香肠: 扩张血管、增强抵抗力
食材用料: 鱼丸适量、鱼豆腐适量、香肠适量、相克食物: 蟹棒适量、花菜适量、相克食物: 西兰花适量、相克食物: 金针菇适量、相克食物: 豆皮一张、相克食物: 火锅料

适量串串香的做法1. 选择个人喜好的菜品2. 竹签串起我们需要的菜品3. 锅中加入少许油把葱花蒜瓣爆香4. 加入大红袍火锅料爆香5. 爆香后加入适量水烧开6. 烧开后倒入砂锅中7. 把所需的串串放入锅中让其沸腾，大约十分钟串串香收藏634134浏览/2504收藏作者：大萌儿健康功效鱼丸:护齿、保护骨骼香肠:扩张血管、增强抵抗力食材用料鱼丸适量鱼豆腐适量香肠适量相克食物蟹棒适量花菜适量相克食物西兰花适量相克食物金针菇适量相克食物豆皮一张相克食物火锅料适量串串香的做法1. 选择个人喜好的菜品2. 竹签串起我们需要的菜品3. 锅中加入少许油把葱花蒜瓣爆香4. 加入大红袍火锅料爆香5. 爆香后加入适量水烧开6. 烧开后倒入砂锅中7. 把所需的串串放入锅中让其沸腾，大约十分钟

牛肉串怎么腌制嫩窍门。新鲜牛肉串包装

这样烤出来的牛肉不干柴, 嫩滑多汁, 腌制牛肉有小窍门 . 新鲜牛肉串包装

鲜香牛肉串

青椒:增强体抗力红椒:开胃、消食猪肉:滋阴食材用料青椒一个相克食物红椒一个牛肉看个人做的量相克食物洋葱一个相克食物油适量盐适量淀粉适量料酒适量蛋清一个牙签看个人做的量生菜一个相克食物鲜香肉串的做法1. 将牛肉洗净切小块, 放入大碗里。2. 往牛肉里面加入, 盐, 淀粉, 料酒, 蛋清, 油, 抓匀腌制2小时。3. 将青椒, 红椒洗净切成小块。4. 将洋葱也洗净切成小块。5. 把牙签洗净, 串入洋葱, 腌好的牛肉和青椒, 红椒。6. 将肉串放入油锅炸一下, 熟后捞出, 沥油, 放在一边。

新鲜牛肉串包装

南通凯创食品有限公司致力于食品、饮料，以科技创新实现高品质管理的追求。公司自创立以来，投身于牛肉，冷鲜肉，农副产品，水产品，是食品、饮料的主力军。南通凯创继续坚定不移地走高质量发展道路，既要实现基本面稳定增长，又要聚焦关键领域，实现转型再突破。南通凯创创始人马有信，始终关注客户，创新科技，竭诚为客户提供良好的服务。