

整切牛肉串生产厂家

发布日期：2025-10-04 | 阅读量：11

串串店里的牛肉串怎么腌制？

牛肉串腌制一：原料，一般烤牛肉串选择牛里脊或者是牛黄瓜条，牛腩也可以。牛里脊的出料率比较高，还是建议用牛里脊，因为这样不仅工作好干，而且出料率高。出品也是比较好看。那么下面就以牛里脊为原料，说一下牛肉串儿的制作标准。牛肉的腌制：因为选择的是牛里脊，所以说油分比较少，我们要搭配牛油来串串。牛油的选择一定要选肉上的肥油，不要选火锅油（成品的火锅牛油）。因为火锅油遇火就化，根本考不出来。一斤牛肉比例：一斤牛肉配二两牛油（切成自己想要的大小规格），放两克盐两克鸡精，两克嫩肉粉，两克石粉，二两水，一克糖，五克耗油，五香粉两克，孜然两克，少许老抽，一个鸡蛋。姜末圆葱末少许。淀粉少许。把嫩肉粉，石粉，盐，鸡精，糖，放入水中，搅拌均匀成调料水，把牛肉和牛油放入盆中，放入圆葱沫，姜末，五香粉，孜然粉搅拌均匀，然后把调好的淹料水分三到五次加入牛肉中，顺一个方向搅拌。直到把水加完为止。搅拌的时候能够感觉到牛肉会上劲，然后再加入耗油继续顺一个方向搅拌一分钟，加入老抽调一下颜色，放鸡蛋搅拌均匀，加入淀粉拌匀即可。穿串的时候每一串都要穿上牛油一块。烤制的时候撒上孜然辣椒面就行 自制串串香(牛肉串,鸡肉串,猪肉串)的做法。整切牛肉串生产厂家

多彩黑椒牛肉串

【做法】：1，首先将买回来的牛排肉冲洗干净沥干水，再用厨房纸巾擦干水分，做烤串我选择的是牛眼肉，肉质细嫩，适合烤着吃或者煎着吃，如果买不到牛眼肉，也可以用牛里脊代替，牛里脊是牛身上较嫩的一块肉。2，将牛眼肉切成小方块状，长度大约2-3cm宽度大约1-2cm,看自己喜欢，将切好的牛肉装入碗里，加入盐、黑胡椒碎、生姜粉、酱油、料酒和蚝油，3，在腌制牛肉的时候、，可以将彩椒清洗干净沥干水备用，彩椒我选的是个头大小都差不多的，很新鲜的，彩椒的口感微甜多汁，小孩子也爱吃。4，将青椒、红椒和黄椒切成两半，去掉里面的籽，然后切成大小合适的小条。5，竹签提前用开水烫洗一下并浸泡片刻，消毒过的竹签更卫生，浸泡竹签可以防止烤后发黑。6，将腌制好的牛肉和切好的彩椒依次穿起来。7，将穿好的彩椒牛肉串整齐地放在烤架上，在牛肉串的表面刷上一层油，摆放的时候要错开的一定的位置，不要挨得太近了。8，接着放入预热至200度的烤箱中层，上下火烘烤10分钟后取出，刷上剩余的腌料，再放进烤箱烘烤2-5分钟。烘烤之前，烤架下面要放一个垫了锡箔纸9，取出烤好的牛肉串，表面撒上少许孜然粉和辣椒粉，就可以开吃了，趁热吃口感更好哦。 整切牛肉串生产厂家西冷串牛肉串要提前腌制才好吃。

烤牛肉串的做法步骤

1. 首先我们要来买牛肉，挑上脑或者带肥的部分，像雪花似的，层层瘦肉里夹杂着丝丝的雪白，那是比较好，不要买筋很多的，当然如果你说你就喜欢有嚼劲的，那随便挑块牛腩就行，2. 把肉切好，您想切什么形状都行，方的，圆的，片的，三角形的，六边形的，梯形，小熊形的，你开心就好。把肉放到一个盆里，把酱油，料酒，蜂蜜，现磨的黑胡椒，洋葱碎和蒜片（可以不放），盐，叉烧酱，番茄沙司，迷迭香，统统放进盆里，把调料和肉揉好，可以考虑少放一点生粉，放进冰箱4个小时以上（可以提前准备，前天买好了，晚上腌制好，第二天中午做）3. 腌制好了就穿串吧，如果你要用（碳烤&&竹签子）记得把竹签子用水泡上一晚上，防止烧着了。当然，你如果是用烤箱的话，就不用担心了。4. 记得，如果你用的肉很瘦，腌制的时候放点植物油，如果用的是有肥有瘦，就不需要考虑。烤箱预热，220°，先烤15分钟，拿出来撒芝麻和孜然，再烤五分钟上色。碳火的时间差不多，不过要记得刷油，喜欢吃辣椒的，可以在撒芝麻的时候一起撒。

牛肉串用什么部位的肉？

烧烤牛肉串用牛腩肉比较好，做法如下：

半肥瘦的牛腩肉洗净。牛肉切小丁，一半洋葱和大蒜切小粒，罗勒叶剁细。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。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。青红椒切小块，剩下的一半洋葱根青红椒切同样大小。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。

拓展：烤牛肉串的制作材料：主料，牛肉（瘦）400克。辅料，洋葱（白皮）150克，青椒100克，柿子椒100克，蘑菇（鲜蘑）150克。调料，料酒30克，酱油30克，白砂糖25克，胡椒粉15克，大蒜（白皮）10克。在东北牛肉串用于牛的哪个部位？

牛肉串怎么切

牛羊肉是我们平常吃的肉类食品，牛羊肉中蛋白的成分是十分高的，可是牛羊肉的脂肪率很低，特别适合三高的人服用，大伙儿平常吃羊肉较为普遍的食用方法萝卜炖牛肉，酱牛肉，烤牛肉等，实际上牛羊肉无论如何吃，对身心健康的益处是十分多的，烤牛肉串尽管美味，可是很多人不清楚怎么切，那烧烤牛肉串怎么切呢？

烧烤牛肉串怎么切1. 牛羊肉按纹路切发展片，把化学纤维断开

2. 把全部调味品混和匀称，倒进牛羊肉，让一片牛羊肉都蘸到料汁。放入冰箱4个i钟头以上，让牛羊肉进味i

3. 把牛肉串在烧烤串上。竹签子还可以，但是竹签子在使用前浸泡三十分钟，防止烤串时点燃

4.BBQ开低火，铺平牛肉串，烤1分半钟，抹少量沙嗲酱后翻过来，再烤1分半钟，进行

5. 加入适量沙嗲酱加少量温开水调开做为蘸酱，吃牛肉串时蘸食 这样烤出来的牛肉不干柴,嫩滑多汁,腌制牛肉有小窍门。扬州整切牛肉串

牛肉串不是，它似乎只是烧烤摊上的一项荤菜。整切牛肉串生产厂家

牛肉串怎么串

工艺：烤牛肉串的制作材料：主料：牛肉（瘦）400克辅料：洋葱（白皮）150克,青椒100克,柿子椒100克,蘑菇(鲜蘑)150克调料：料酒30克,酱油30克,白砂糖25克,胡椒粉15克,大蒜（白皮）10克教您烤牛肉串怎么做，如何做烤牛肉串才好吃1. 酒15克、酱油15克、糖8克、黑胡椒粉5克调成味汁；2. 将牛肉切成棋子块，放入调匀的调味料中，腌20分钟；3. 洋葱剥除外皮后，切小块；4. 青椒、甜椒分别剖开、去籽、切四方块；5. 蘑菇洗净，切下菇蒂；6. 将牛肉、洋葱、青椒、甜椒、蘑菇用竹签分别串入各1~2块，并呈间隔排列；7. 再将酒15克、烤肉酱60克、酱油15克、糖15克、黑胡椒粉10克、清水70克、蒜末10克调匀成刷料；8. 用刷子刷在肉串上，放入烤架，烤熟即可。1 先将买来的牛肉放入冷水中浸泡1-2小时，然后控干血水，肉质有微微的白色为宜2将牛肉切成块状，为拇指关节大小为宜3将切好的牛肉再次浸入水中，可控干水分4放入盆中，加入盐，料酒，橄榄油，抓匀5放入各种调料，再次抓匀6盖上保鲜膜，放入冰箱，腌制2-4小时7预热烤箱400F8将腌好的肉，用竹签串起，摆入烤盘中，放入预热好的烤箱中。4，但是大部分人还是喜欢吃烤牛肉串，因为口感比较好。但是牛肉串的做法用肉比较关键。 整切牛肉串生产厂家

南通凯创食品有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在江苏省等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**南通凯创食品供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！