

虎丘区塞外牧场牛排推荐货源

发布日期：2025-09-10 | 阅读量：33

煎牛排选锅：锅要有楞。

有个带楞的扒锅很重要，这样的锅热容量大，不会因为放入牛排后温度骤降导致牛排出水。即使出水出油，也会顺着纹路倒流走，不会变成“水煮肉”。而且较重要的是可以煎出艳气的花纹嘞。而且楞的宽窄粗细也很有讲究。太细的楞，烫不出来宽厚的纹路，煎出来的花纹很小气。太宽的楞，不适合家庭，家里一般吃的都是小牛排，楞太宽了，煎出来不够美观，容易感觉跟糊了似的。选锅：锅要有楞。有个带楞的扒锅很重要，这样的锅热容量大，不会因为放入牛排后温度骤降导致牛排出水。即使出水出油，也会顺着纹路倒流走，不会变成“水煮肉”。而且较重要的是可以煎出艳气的花纹嘞。而且楞的宽窄粗细也很有讲究。太细的楞，烫不出来宽厚的纹路，煎出来的花纹很小气。太宽的楞，不适合家庭，家里一般吃的都是小牛排，楞太宽了，煎出来不够美观，容易感觉跟糊了似的。 10元一下的牛排能买吗？虎丘区塞外牧场牛排推荐货源

菲力牛排：

菲力牛排也叫嫩牛柳，是牛排中的前列部位。它是牛脊上比较嫩的肉（牛里脊），菲力牛排的脂肪极少。爱吃瘦肉的小伙伴，可以选择这种牛排。但因为它是牛排中的前列部位，所以价格自然也是牛排中比较贵的菲力牛排：菲力牛排也叫嫩牛柳，是牛排中的前列部位。它是牛脊上比较嫩的肉（牛里脊），菲力牛排的脂肪极少。爱吃瘦肉的小伙伴，可以选择这种牛排。但因为它是牛排中的前列部位，所以价格自然也是牛排中比较贵的菲力牛排：菲力牛排也叫嫩牛柳，是牛排中的前列部位。它是牛脊上比较嫩的肉（牛里脊），菲力牛排的脂肪极少。爱吃瘦肉的小伙伴，可以选择这种牛排。但因为它是牛排中的前列部位，所以价格自然也是牛排中比较贵的。 虎丘区塞外牧场牛排推荐货源煎牛排用色拉油、黄油那个更健康？

哪些牛排不能买？

买牛排，较直接也有效的方法就是，看价格。那些200g的牛排价格在30以下的，基本就是假牛排，但现在淘宝上较多的就是这种牛排，这些基本上不能称作牛排，只能说是牛肉或是肉饼，是用次品肉块混合拼接出来的拼接牛排。其实不仅只是国内，国外也有这种拼接牛肉。它肉是合格的，添加剂也是合格的，但不同的是，在国外，这种拼接牛肉都会在包装上标明是“合成牛肉”，但在国内，产品名称一律都写的是牛排，而包装图更是直接用的原切牛排的图片。首先就是看配料表，拼接牛排的肉都深加工过，加了各种配料，并且为了使碎肉粘合紧密，一般还会使用黄原胶，卡拉胶，谷氨酰胺转氨酶这样食品添加剂，当你在配料表上看到这样的字眼，就可以确定它是拼接牛肉了

用加油，牛排腌制时已经抹油。以2cm厚度的肉眼牛排为例，七分熟。牛排煎一分钟再翻面。每面煎了2分钟多点，总共用时4—5分钟。不要频繁翻动，以免肉汁流失。如果想煎出十字纹，方法就一面先煎1分钟，然后把牛排旋转45°，不要翻面，再煎1分多钟再翻面煎。5、以下表格列举了不同部位的牛排，不同厚度，不同熟度总共需要煎的时间，只供参考，有时煎的熟度全凭经验。6、煎完，先别着急着切开。醒牛排5至10分钟。把牛排放架子上，以免汁水洗掉表面焦层，在架子下面用一个盘子接住肉汁；盖上锡纸，放在50度烤箱中。这一步可让牛排纤维松弛，让汁水回到肉组织内，因而牢牢地锁住肉汁。7、制作牛排同时，制作好摆盘的蔬菜配料。这个随自己喜欢搭配。我烤了土豆。1个中等大小的土豆洗净，去皮切块，稍稍擦干表面的水份，加盐，黑胡椒碎，橄榄油搅匀。烤盘内铺锡纸，把土豆均匀摆在烤盘上，放烤箱中层，220度烤30分钟左右，中途翻一下。也可加其它蔬菜一起烤，比如胡萝卜、小蕃茄等。8、可以佐以喜爱的酱汁。煎牛排的锅子加一些热水，煮到少量汁时用来当做牛排的浇汁，这样比较原汁原味。将牛排、蔬果摆好盘，牛排淋上酱汁。牛排切开，是喜欢的七分熟。煎牛排什么时候加牛排比较合适？

西餐中的牛排之五：干式熟成牛排干式熟成牛排一般常用前列肉眼牛排存放至少7~24天风干，这个过程使牛肉颜色变深，牛肉的结蒂组织软化，同时又由于部分水分的蒸发而令牛肉的肉味更醇厚、干式熟成牛排干式熟成牛排一般常用前列肉眼牛排存放至少7~24天风干，这个过程使牛肉颜色变深，牛肉的结蒂组织软化，同时又由于部分水分的蒸发而令牛肉的肉味更醇厚、干式熟成牛排干式熟成牛排一般常用前列肉眼牛排存放至少7~24天风干，这个过程使牛肉颜色变深，牛肉的结蒂组织软化，同时又由于部分水分的蒸发而令牛肉的肉味更醇厚

牛腱子可以做牛排吗？虎丘区塞外牧场牛排推荐货源

超市里的什么价位的牛排可以买？虎丘区塞外牧场牛排推荐货源

即日小厨教你煎牛排的标准步骤

学会了自己煎出的牛排又嫩又入味，味道甚至赛过西餐厅。喜欢吃牛排的朋友们千万不要错过哦！下面一起来看看详细的做法吧。【煎牛排】食材：食材：西冷牛排、黑胡椒碎、黄油、西兰花，小番茄，鸡蛋。烹饪方法：步骤一：酱汁：碗中放入蚝油一勺，生抽一勺，淀粉一勺，黑胡椒碎，蒜末，清水半碗搅拌均匀备用。步骤二：牛排解冻后，放入黑胡椒碎，海盐涂抹均匀腌制10分钟。步骤三：锅中，放入黄油小火融化，放入腌制好的牛排煎上2-3分钟，也可以根据牛排的厚薄来调整时间。步骤四：要时不时翻动一下，让两面受热均匀，煎好的牛排盛出切成小块装盘备用。步骤五：另外起锅倒入酱汁烧至浓稠关火，把酱汁淋在牛排上面。步骤六：这时候来煎一下荷包蛋，锅中刷上少许食用油，打入鸡蛋煎至凝固盛出。步骤七：接着锅中倒入清水大火煮开，滴上几滴食用油，放入西兰花焯水2到3分钟捞起装盘。步骤八：下面摆上几个小番茄点缀就可以食用啦！这样煎出来的牛排简单又美味，味道也不比西餐厅的差，在家做甚至价格也非常的实惠，喜欢吃牛排的小伙伴，赶紧安排起来吧。虎丘区塞外牧场牛排推荐货源

南通凯创食品有限公司位于和平桥街道河东老街附2幢107室。公司自成立以来，以质量为发

展，让匠心弥散在每个细节，公司旗下牛肉，冷鲜肉，农副产品，水产品深受客户的喜爱。公司将不断增强企业重点竞争力，努力学习行业知识，遵守行业规范，植根于食品、饮料行业的发展。南通凯创凭借创新的产品、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。