

# 月盛斋酱牛肉好吃吗

发布日期：2025-09-29

牛肉的营养丰富，蛋白质含量在肉类中比较突出，而且牛肉的口感相比于其他肉类来说也要好上不少，深受人们的青睐。想吃酱牛肉，还是买新鲜的牛腱子，自己在家做健康，尤其是给孩子吃。酱牛肉3窍门：一、泡水买回来的新鲜牛腱子一定要进行泡水处理，牛腱子切小块放在盆中，加入没过牛腱子的清水浸泡6小时以上，泡出牛腱子中的血水；这一步可以有效去除腥味，并增加牛肉的保水量，做好的酱牛肉分量会更足一些。二、炒酱想要酱牛肉好吃，酱料的搭配和炒酱非常重要，比较好使用多种酱料，突出复合酱香味，酱料经过高温炒制后，香味会很大程度挥发出来，在煮牛肉的过程中，也就能更快渗入到牛肉中，使牛肉更快入味。三、保存想要酱牛肉紧实不散花，比较好用食品级的保鲜膜把牛肉卷起来，把牛肉卷成圆柱体，这样牛肉不仅口感紧实，而且还能延长保质期。武清区解馋酱牛肉便宜吗？月盛斋酱牛肉好吃吗

酱牛肉的制作：准备大料，生姜一块，切成薄片，放入盆中，加入一把干辣椒、草果一个，草果要拍一下，去除果籽，几片香叶、一片桂皮、2粒八角、一小撮花椒，放在一起备用。牛肉腌制两个小时以后，我们把牛肉先煮一下，把腌制好的牛肉和腌料一起倒入锅中，加入适量清水，水量要漫过牛肉，开小火，慢慢煮出牛肉的血水和杂质，水开以后，撇去上面的浮沫。煮2分钟左右，待牛肉变色以后换成砂锅，把牛肉和汤汁一起倒入砂锅中，把砂锅放在火上，小火慢炖2个小时。等待的时间，我们调制酱汁，锅内烧油，油热后，倒入准备好的姜、辣椒等香料翻炒出香味，温度不要太高，免得把辣椒炒糊。起锅或开小火调味，加入甜面酱10克、豆腐乳1块，开小火，多炒一会，翻炒出酱料的香味，色泽不够深，加入老抽2克提底色，再加入蚝油5克增加鲜味。然后加入适量清水，充分搅拌化开调料，开大火，把酱汁收浓，接着，把调好的酱汁淋入砂锅内，盖上砂锅盖继续炖。牛肉香嫩紧实，把火关掉，再焖20分钟，焖制能使牛肉更加香醇入味。打开锅盖，捞出炖好的牛肉，放在案板上，顶着牛肉纹理切成均匀厚片即可装盘，然后把酱汁均匀淋在切好的牛肉上即可。月盛斋酱牛肉好吃吗武清区好吃的酱牛肉包装怎么样。

酱牛肉看似简单，其实做法很有讲究，包括大料、酱汁和卤制时间，哪一种都不能忽略，一盘上乘的酱牛肉，必须酱香浓郁，软烂鲜香，不会轻易切散。只需掌握3个小技巧就行了。1、酱牛肉，牛腱子是比较好的部位，有肥有瘦还有筋，吃起来有嚼头，营养丰富，改刀的时候，要观察牛肉的纹路，顺着纹路切，不要横切下刀，避免卤制的过程中，不好入味，这样容易嚼不烂，喜欢吃牛肉的小伙伴，应该听过这句话吧，“吃了金钱腱，财源滚滚来”，当然牛肉、牛腩也行，不过从口感上来说，根本不如牛腱子好吃。2、在酱制的过程中，把所有卤料放齐，需要再额外放一勺东西，这勺东西就是红茶，红茶香气浓郁，色泽红亮，炖煮牛肉时，不但能帮助上色，还能软化牛肉，去异味效果好，除了红茶，也可以放山楂，作用都差不多。3、刚卤好的牛肉，先不要出锅，因为是热的，一切肯定会散掉，既然都卤好了，也不差这一会儿，先浸泡3个小时，让卤汁

轻松入味，我一般都是一个晚上，第二天早晨，等凉了再切，筋道可口，肯定不会散掉，而且特别入味。

想给大家分享的，就是除夕家宴上的一道经典老菜——酱牛肉。【食材准备】：牛腱肉、姜、料酒、花椒、香叶、小茴香、八角、桂皮、陈皮、良姜、草果、白芷、豆瓣酱、老抽、冰糖

【制作步骤】：1、做酱牛肉的时候比较好可以选择牛腱子肉，这个部位的牛肉比较瘦，吃起来不油腻有韧劲，越嚼越香，牛腱子里比较好的就是“金钱腱”，肉筋分布均匀，口感特别棒，买不到“金钱腱”的话也尽量选择瘦一些的腱子肉。2、锅中加入足量清水，再放入少许料酒和姜片，把牛肉焯烫一下，去掉多余的血沫和杂质，牛肉焯烫好后捞出放入冰水中浸泡15分钟，这样牛肉能够快速再次紧致起来，酱好后的口感也会特别棒。3、取一只小碗，碗中加入豆瓣酱、生抽、老抽、料酒搅拌均匀，这就是酱牛肉时的料汁，豆瓣酱用黄豆豆瓣酱即可，酱香浓郁也不会过辣。4、除了酱汁外还需要准备一个卤肉的香料包，把姜片、花椒、香叶、小茴香、八角、桂皮、陈皮、草果、良姜、白芷一起装入一个小茶包中，用这样的卤料包酱出来的牛肉吃着特别入味。5、汤锅中加入足量清水，把牛肉、酱汁、香料包、冰糖一起放入锅中，开大火把汤汁煮沸后，转小火慢炖一个半小时。6、一个半小时后，把牛肉捞出，沥干水分后自然晾干。河西区清真酱牛肉好不好吃？

酱牛肉加工过程中总氮含量高于水溶性氮和非蛋白氮含量。随着加工过程的进行，总氮含量明显下降，这可能是由于热反应使样品中的蛋白质受热分解生成小肽、游离氨基酸及其他含氮的物质造成的；杀菌温度越高，总氮含量越低，说明高温加剧了蛋白质的降解。水溶性氮和非蛋白氮的变化趋势基本一致，滚揉后样品中水溶性氮和非蛋白氮含量均略有降低，这可能是由于滚揉液的加入有一定的稀释作用，引起水溶性蛋白的流失，使氮含量有所下降；随着加工过程的进行，样品中蛋白质发生降解等一系列的变化，使水溶性氮和非蛋白氮含量有所增加。如图2c所示，随着加工过程的进行，蛋白质降解程度逐渐增加，杀菌温度的升高加速蛋白质的降解。随着杀菌温度的升高，蛋白降解指数的增加速度减慢，这可能是由于杀菌使酱牛肉的质构发生变化。

红桥区至美斋酱牛肉好不好吃？月盛斋酱牛肉好吃吗

东丽区清真酱牛肉好不好吃？月盛斋酱牛肉好吃吗

酱牛肉是一道非常不错的下酒菜，色泽红亮，而且特别的开胃。所以很多爱吃肉的朋友，都喜欢自己在家里做酱牛肉吃。下面我给大家分享一下把。首先准备新鲜的牛腱子肉一块，然后将其放在清水中浸泡12个小时备用。蒸锅中加入适量的清水，然后将浸泡好的牛腱子肉放在里面。加入少许的料酒去腥，不用盖锅盖大火煮开。用勺子将里面的浮沫捞出来，这时候可以盖盖子焯水五分钟了。五分钟之后，将其立即捞出。再准备一个干净的高压锅，在里面放入切好的生姜片，八角两颗，花椒一小把，香叶两片，同时再放入准备好的葱伴侣甜面酱，同时也要加入半袋的黄豆酱哦。盖上盖子大火烧开。高压锅上汽之后，然后转中火继续炖煮半个小时。大约煮至半个小时过后，我们可以用筷子插一下牛肉。很容易的就能插透，就这时候的酱牛肉已经做好了。然后在里面加入少许的食盐调味，继续盖上盖子煮五分钟。五分钟过后，这时候里面的酱牛肉的咸味也适中了。此时不要着急打开盖子，在里面闷上四五个小时。这样酱牛肉就更容易入味了。月盛

## 斋酱牛肉好吃吗

天津市至美斋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，在天津市等地区的食品、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行业的翘楚，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引领天津市至美斋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！