

山东牛排配料多少钱一斤

生成日期：2025-10-13

自制西餐披萨饼。原料：家庭制作“比萨”得用精料。高筋面粉、食油、发酵粉、番茄、洋葱末、蒜泥、肉类或蔬菜。制作方法：先将高筋面粉与少许精盐、食油和发酵粉等搓揉上劲，成光滑柔软的面团待用。再调制番茄汁，新鲜番茄去皮籽切碎与洋葱末、蒜泥、番茄酱炒透，加少量汤汁，熬煮成酱汁，用盐、胡椒粉调味（也可用瓶装番茄沙司）。其他配料根据各人的喜好任意选用，可荤可素，肉类、禽类、海鲜水产、蔬菜等切成片或丝。然后，把发酵好的面团擀成饼状，抹上一层番茄汁，铺上各种辅料，较后铺上切成薄片的奶酪，进入200℃烤箱或有烧烤功能的微波炉烘烤出炉，切成小块即成。西餐其菜式料理与中国菜不同，一般使用橄榄油、黄油、番茄酱、沙拉酱等调味料。山东牛排配料多少钱一斤

西餐披萨配料：先将秤好的面粉加上配料和匀，然后在底盆上油，铺上一层由鲜美番茄混合的风味浓郁的比萨酱料，再撒上柔软的乳酪，放上海鲜、意式香肠、加拿大腌肉、火腿、五香肉粒、蘑菇、青椒、菠萝等新鲜馅料，较后放进烤炉在260℃下烘烤5至7分钟。好了，一个美味的比萨出炉了，值得注意的是：出炉即食、风味较佳，千万不要等到搁置时间长了再品尝。披萨按大小一般分为三种尺寸：6寸(切成4块)、9寸(切成6块)、12寸(切成8块)，按厚度分为厚薄两种。披萨之所以被人们喜欢，除了它本身美味可口以外，还配有其他小食点缀。苏州牛排佐料批发厂家咖喱是由多种香料调配而成的酱料，常见于西餐菜。

西餐佐料：沙拉酱也可以在家里自制，方法是取色拉油500克，鸡蛋黄1个，将蛋黄放入干燥容器中，用打蛋器抽打起泡，再不断加入色拉油继续抽打搅拌，使油和蛋黄完全融和成粘稠状，再加适量的盐和白糖即可。制作的秘诀是油一定要慢慢加入，否则很容易失败。近年来，由于沙拉菜肴制作方便，口感又好，因而备受人们的青睐。但随之而来的各种关于沙拉对健康的影响也是众说纷纭，有称沙拉为“保持营养的特好吃法”的；也有把沙拉酱称为“心血管天敌”的，一时让人不知何去何从。其实，这些说法都有道理，又都不够细致。

西餐佐料蔬菜类：1. 红菜头。红菜头也叫紫菜头，外形好像扁状的萝卜，皮薄，呈深褐色；肉紫红，色极浓艳；味微甜。主要产于俄罗斯，我国北方也有栽培。红菜头是红菜汤的主要原料，也用来做冷菜和配菜。2. 生菜。常见的有团生菜和生花生菜两种。团生菜的外形有些像小棵的绿色圆白菜；花生菜则无明显的包心，叶片张开，状似鹿角，略带苦味。这两种生菜都极为清香爽口，适宜生吃。主要用于凉拌和配菜。3. 辣根。辣根原产于欧洲，目前我国也有栽培。是一种草本植物的根，外皮较厚，呈黄白色，根肉洁白，味极辛辣。在西餐中主要用于调味，把去掉皮的辣根擦成泥，加糖、醋精、盐，然后兑入凉开水搅匀，即成辣根少司，可以佐食冷烤或冷鱼等菜。味清香辛辣，七窍皆通，是西餐特有的风味。辣酱油在西餐中的作用与中餐中的酱油相似，是用途很广的调味品之一。

辣椒酱是用辣椒制作成的酱料，是西餐桌上比较常见的调味品。辣椒酱有油制和水制两种。油制是用芝麻油和辣椒制成，颜色鲜红，上面浮着一层芝麻油，容易保存。水制是用水和辣椒制成，颜色鲜红，加入蒜、姜、糖、盐，可以长期保存，味道更鲜美。各个地区都有不同的地方风味辣椒酱。一般在家里制作辣椒酱，把辣椒放锅里，炒香（不加油），碾成粉末（用刀切也可越碎越好），花椒末（也是用不沾油的锅弄熟，有香味，然后弄成末），蒜（根据辣椒的多少和个人喜好）。以上佐料，蒜和醋放锅里放入油（油的多少根据辣椒多少决定，没过辣椒就可以），直接放香油也行，加热后好点，把油放凉后，兑入辣椒里，然后搅拌，放入蒜和醋，调好后，放入玻璃瓶随吃随取，凉拌菜，面条，炒菜的佐料。西餐佐料薄荷：相对于其他香草，薄荷是比较多

人熟悉的，味道清凉，在饮料、甜品、蛋糕中使用较多。贵州牛排配料哪个更好

新鲜的薄荷叶可以去除鱼及羊肉腥味，或搭配水果及甜点，用以提味。山东牛排配料多少钱一斤

西餐常用佐料：1. 洋蓟心，菊科，多年生宿根草本植物。其未成熟的头状花序肉质部分是一种美味佳肴，也叫球蓟或朝鲜蓟。洋蓟叶味鲜美，有核桃味，可煮食或凉拌，常加入柠檬汁或醋沙司，用于佐食肉类菜肴。2. 鲱鱼，也叫凤尾鱼。一种银白色的扁平鱼类，尾部细长，常被腌制成咸鱼或制成罐头。咸鲱鱼酱是受西方高度重视的佐料之一，常用于色拉、沙司及炒面等。3. 鲑鱼，也叫三文鱼或大马哈鱼，是名贵的食用鱼。与淡水中生长后，移居到海水数年成长后，逆流回淡水中产卵，再回到海中。其肉质颜色由淡黄到深橘红皆有。使用于各式烹饪如：三文鱼刺身、咖喱三文鱼、扒三文鱼排等。山东牛排配料多少钱一斤