

向料®

重庆小面调料

芹菜炒牛肉

QIN CAI CHAO NIU ROU

主料：黄牛肉200g

调味料：牛肉拌面酱60g

辅料：芹菜段120g、生姜碎8g、大蒜碎10g、小米辣圈10g、酱油10g。



牛肉
拌面料

规格：500克

一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

鲜香爆炒 肉嫩芹脆

芹菜炒牛肉

制作方法

一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

向料®

重庆小面调料

样品前处理

- 1、牛肉切片、芹菜切斜木耳段、生姜大蒜剁碎、小米辣切圈。
- 2、牛肉腌制：料酒15g、盐0.5g、白胡椒粉0.05g、酱油4g、味精1g、红薯淀粉6g等与牛肉均匀腌制几分钟备用

1.

锅入适量油、烧热后炒香腌制好的牛肉。

2.

下入姜蒜炒香，再下入牛肉酱、芹菜、小米辣。

3.

3、下入炒过的牛肉炒香、放入酱油，起锅放置盘中、即可食用。

向料®

重庆小面调料



一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

卤香醇厚 筋道入味

凉拌卤牛肉

LIANG BAN LU NIU ROU

主料：卤好的牛肉200g

调味料：牛肉拌面酱50g

辅料：姜5g、蒜5g、辣椒油30g、味精4g、
香菜10g



牛肉
拌面料

规格：500克

凉拌卤牛肉

制作方法

一料多用 美味常享
轻松解锁多种重庆风味美食

向料®
重庆小面调料

将卤牛肉、牛肉调味料、辅料搅拌均匀、装盘即可食用。

向料®

重庆小面调料



干煸入味 香酥双绝

一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

干煸牛肉四季豆

GAN BIAN NIU ROU SI JI DOU

主料：四季豆300g

调味料：牛肉拌面酱50g

辅料：芽菜20g、干辣椒节6g、味精6g、盐1g、大蒜碎6g



牛肉
拌面料

规格：500克

干煸牛肉四季豆

制作方法

一料多用 美味常享

轻松解锁多种重庆风味美食

向料®

重庆小面调料

1.

四季豆切段、过油炸断生。

2.

锅入油烧热、下入干辣椒节、蒜碎。

3.

下入炸好的四季豆、芽菜、牛炒香。

4.

调入味精、盐、牛肉拌面酱炒香装盘食用。