

滋补牦牛尾 四川 高城鹏飞

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 滋补牦牛尾 四川 高城鹏飞 |
| 公司名称 | 成都圣地雅客食品有限公司 |
| 价格 | 36.00/千克 |
| 规格参数 | 原产地:四川 品牌:高城鹏飞 净重:1 (kg) |
| 公司地址 | 中国 四川 成都市 成都市双流县中和工业园 |
| 联系电话 | 86 028 80917809 18982288809 |

产品详情

| | | | |
|------|----------|------|--------------------|
| 原产地 | 四川 | 品牌 | 高城鹏飞 |
| 净重 | 1 (kg) | 保质期 | 180 (天) |
| 类型 | 冷冻 | 生产厂家 | 理塘县高城鹏飞牦牛肉食品开发有限公司 |
| 包装规格 | 内真空外纸箱 | 储藏方法 | 冷冻 |
| 绿色食品 | 是 | 售卖方式 | 包装 |
| 特产 | 是 | 有机食品 | 是 |
| 产品类别 | 牛肉 | | |

蒜烧牛尾

勤劳忠恳的牛，尾巴总是在运动着。牛尾部位的肉质纤细精瘦，屠宰后，形成了一道供人享受的大餐。烧牛尾也是中西菜中的名肴，牛尾中有骨香肉香，也有蒜香，美味佳肴，专为招待贵客嘉宾。用料：牛尾750克，大蒜150克。做法：牛尾剁成段，煮至八层熟。炒锅放入底油，煸炒大蒜，再投入葱姜、料酒、盐、白糖和牛肉汤。加入牛尾，中火改微火，烧至半小时入味出锅。色泽红润，味道醇香。