

风干牦牛肉 四川 高城鹏飞

产品名称	风干牦牛肉 四川 高城鹏飞
公司名称	成都圣地雅客食品有限公司
价格	138.00/千克
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责任有限公司
包装规格	内真空袋外彩箱	储藏方法	冷冻
绿色食品	是	售卖方式	包装
特产	是	产品类别	牛肉

风干肉藏语“下干布”，即干肉之意。

1、原料肉的要求 选择健康、肥壮的新鲜牦牛后腿肉为原料肉。 2、加工季节
风干肉的加工季节性很强，集中在气温低，无蚊蝇的冷季进行，这样可保证质量。 3、加工方法

分屠宰、分割，晾挂风干等过程。屠宰：按前述屠宰方法，剥离骨骼为净肉体。
分割：将净肉分割成长条状小块肉，肉块重1kg左右。 每块肉从正中切一刀成条形，以便晾挂风干。
晾挂风干：将肉条用绳或铅丝悬挂在阴凉通风的房内，每条间隔1~2cm。
晾干时注意防风沙。这样经40~60天后就成为风干肉。

风干肉是否风干其检查方法是：从肉条块中选一最大的肉用双手掰，如果容易脆断即为晾干好了。其成品含水量为7.46%。

优质风干肉，颜色呈棕黄色，表面油多，易断碎。劣质的色黑、油少，不易掰断或硬而不碎。

4、贮藏方法 多将风干肉收藏在布袋内；然后挂在通风、阴凉处。 5、食用方法生吃：一是将风干肉掰成小块盛于衣袋内，可以随时随地食用；二是将风干肉切成薄片装入碗内，放适量食盐、辣椒面，用开水拌匀后作菜吃。

熟食：先将风干肉切成薄片，用冷水或热水浸泡半天变软，然后按以下两种方法烹调为熟菜。

炒吃：炒时用旺火，先放入菜油，待油快冒烟时倒入肉片，反复拌炒，使受热均匀，肉变色时放入野葱

、野韭菜、大蒜片等拌炒，然后放入食盐；辣椒面等调料炒几下就可食用。

煮熟吃或凉后切片，与调料拌匀作凉菜食用。