

蛤蟆油

产品名称	蛤蟆油
公司名称	吉林市朝亮长白山林蛙养殖场
价格	面议
规格参数	
公司地址	吉林市旺起镇三官庙东西锉草沟
联系电话	0432-62990202

产品详情

蛤蟆油烹制方法 1.哈士蟆油100克洗净后，放温水内浸泡4小时左右，然后取出，摘去黑线及杂物，即可使用。 2.哈士蟆肉100克切成小片，猴头少许切成片，哈士蟆油上锅蒸熟。
3.炒锅放旺火上，加鸡汤750克，下猴头片。绍酒烧沸，下哈士蟆肉，加味精，撇去浮沫，淋香油即可。
哈士蟆油泡发时不宜用开水急泡，或浸泡时间过长，以免糜烂失形。
泡发好的哈士蟆油呈棉花状，色泽白，表面有油脂光泽，质地蓬松，柔软滑嫩。
哈士蟆油本身缺乏鲜味，并有腥味，不能单独用，加入一定数量配料，以弥补原料味道不足。
冬季进补为最好 参考网址：<http://www.zglwyjs.com>