

# 干鹿筋 鹿筋批发 养生滋补 梅花鹿鹿筋强筋健骨

产品名称	干鹿筋 鹿筋批发 养生滋补 梅花鹿鹿筋强筋健骨
公司名称	双阳区兴博鹿产品经销处
价格	320.00/千克
规格参数	原产地:吉林鹿乡 售卖方式:散装 品牌:华夏神鹿
公司地址	双阳区鹿乡街道农业银行对面
联系电话	86-043184141651 13904396226

## 产品详情

原产地	吉林鹿乡	售卖方式	散装
品牌	华夏神鹿	类型	风干
绿色食品	是	特产	是
有机食品	是		

梅花鹿筋，本品呈细长条状，长25-43cm。粗0.8-1.2cm。金黄色或棕黄色，有光泽，半透明。悬蹄小，蹄甲黑色，光滑，呈稍狭长的半圆形，蹄垫灰黑色，角质化。蹄毛棕黄色或淡棕色，细而柔软。籽骨4块，关节面光滑，2、3籽骨似舌状，稍大，长1.2-1.4cm，宽0.5-0.7cm，1、4籽骨关节面均有1条棱脊，一侧斜面呈长条形，长0.9-1.1cm，宽0.4-0.6cm。质坚韧，难折断，气微腥，味淡。

(2)马鹿筋，本品呈细长条状，长37-54cm，粗1.4-3cm。红棕色或棕黄色，有光泽，不透明或半透明。悬蹄较大，蹄甲黑色，光滑，呈半圆锥状，顶部钝圆，蹄垫灰黑色，角质化。蹄毛棕黄色或棕色，稍柔软。籽骨4块，关节面光滑，2、3籽骨似舌状，稍大，长1.6-1.8cm，宽0.8-1cm，1、4籽骨关节面均有1条棱脊，一侧斜面呈长条形，长1.3-1.5cm，宽0.7-0.9cm，一侧斜面呈长条形，长1.3-1.5cm，宽0.7-0.9cm，一侧斜面呈长半圆形，长1.3-1.5cm，宽0.7-0.9cm。质坚韧。气微腥，味淡。

### 鹿筋炖花生米

一、原料：1.主料：鹿筋100克，花生米200克。2.调料：料酒、精盐、味精、姜片、肉汤。二、制法：1.将鹿筋洗净，加入开水浸泡，水冷换开水，反复多次，待鹿筋发胀后待用（也可用蒸的方法）。花生米去杂洗净。2.将发好的鹿筋切成指条块下锅，加入葱、姜、料酒和水，将鹿筋煨透取出。拣出鹿筋放砂锅内，将花生米、料酒、盐、味精、姜片、肉汤同放到锅内，文火炖至鹿筋、花生米熟烂，盛入汤碗即成。

### 白烧鹿筋

**白烧鹿筋特点】**一、鹿筋被誉为八珍之一，它是鹿科动物梅花鹿（野生属保护之列）四肢的筋。中医具有养筋壮骨之效，

二、此菜加入无色调味品烧制而成，黄白绿三色相间，荤素兼有，色泽艳丽，食之不腻。

**【白烧鹿筋用料】**水发鹿筋300克、湿淀粉30克、黄瓜20克、清汤250克、油菜250克、冬笋25克、葱5克、蛋黄糕20克、味精3克、油400克、姜3克、香油10克、精盐4克。

**【白烧鹿筋的做法】**一、将鹿筋顺长切4条，再改7厘米长的条；冬笋、黄瓜、蛋黄糕切成排骨片；葱洗净切末；姜去皮洗净切末。

二、先将鹿筋用开水焯一下，放入勺内加清汤煨2分钟，然后控净水分。冬笋、蛋黄糕用开水略烫。三、勺内放底油，下油菜心，加盐、味精、料酒、清汤烧开去沫勾薄芡，淋明油出勺，均匀码在盘的周围。四、勺内放中量的油，烧至五成热放鹿筋，片刻倒出控油。五、再放底油，用葱姜炆锅，放入冬笋、蛋黄糕、黄瓜煸炒，放入鹿筋、加入清汤、味精、盐、料酒，烧开后用淀粉勾芡，淋香油出勺，盛入油菜心中间。

**【制作白烧鹿筋注意事项】**一、鹿筋要反复清洗、焯水，用清汤煨除异味。

二、过油温度不能高，以防鹿筋起泡。三、汤汁在1/3时勾芡，用大火收至明油亮芡，卤汁紧抱