

梅花鹿肉的价格梅花鹿肉的价格

产品名称	梅花鹿肉的价格梅花鹿肉的价格
公司名称	双阳区兴博鹿产品经销处
价格	30.00/千克
规格参数	原产地:吉林 售卖方式:包装 包装:真空包装
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	售卖方式	包装
包装	真空包装	品牌	华夏神鹿
净重	1000 (kg)	类型	冷冻
储藏方法	冷冻	绿色食品	是
特产	是	有机食品	是

兴博鹿业常年供应：鹿茸 鹿鞭 鹿尾 鹿心 鹿筋 鹿胎 鹿胎膏 鹿肉 鹿腿肉 鹿里脊肉 鹿茸片 鹿排骨 鹿肚 鹿头 带皮鹿脯 擦车皮 鹿皮坐垫 梅花鹿肉的价格梅花鹿肉的价格 活体梅花鹿 梅花鹿养殖 梅花鹿的价格 梅花鹿养殖前景提供养鹿技术 欢迎全国 各地新老客户前来洽谈先购。鹿肉含有较丰富的蛋白质、脂肪、无机盐、糖和一定量的维生素，且易于被人体消化吸收。干炸 鹿肉 用料：鹿里脊肉750克，葱、姜、香菜各有0克，干葱、香茅、椒米各8克，八角3粒、黄姜粉3克、花椒2克、咖喱粉4克、生抽25克、椰浆40克、清水50克、湿生粉30克、味精10克、精盐8克、槟榔酒10克、芝麻油20克，五香粉、沙姜粉适量，棕油1.5千克（实耗150克）。 制作：1、将鹿肉切成长5厘米、宽2.5厘米的长方块，将上列调味料加清水捣烂成浆，加入鹿肉块腌制30分钟后，沥干汁水。2、旺火热锅，倒入棕油加热至五成热度，入鹿肉块浸炸至熟透、身硬，呈浅黄色捞起，滤干油分装盘即可上席， 红枣炖鹿肉一、原料：1.主料：鹿肉1000克，红枣12枚。2.调料：酱油、姜片、花椒、精盐。二、制法：1.鹿肉用清水洗净肉污，放沸水锅焯去血水，捞出洗净，切约50克重的块。红枣洗净去核。2.将鹿肉下锅后，注入适量清水、料酒、红枣、花椒、盐、姜片，炖到鹿肉八成熟，加酱油上色，再炖到熟烂即成。