新鲜鹿心优质梅花鹿宰杀 梅花鹿鹿产品批发

产品名称	新鲜鹿心优质梅花鹿宰杀 梅花鹿鹿产品批发
公司名称	双阳区兴博鹿产品经销处
价格	30.00/个
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	冷冻

红翎鹿心做法：制作方法:主 料： 鹿心 干紫菜辅 料： 盐 胡椒粉 淀粉 黄酒 辣椒1、鹿心洗净，切四瓣，入凉水锅中焯水2、焯过水的鹿心切片，用盐、胡椒粉、黄酒、淀粉腌制15分钟3、紫菜用温水泡开，沥干水分，用盐、胡椒粉拌匀，码在盘中4、腌好的鹿心片码在紫菜中间5、上锅旺火蒸25分钟，食用时洒上辣椒丝即可三七鹿心做法：【原料配方】三七粉4克，鹿心200克。绍酒、生姜、水发木耳、面粉、香油各2克，酱油3克，精盐、胡椒粉各1克，味精5克，蛋清50克，淀粉10克。【制作方法】将鹿心用刀切成薄片，放碗内加蛋清、精盐、胡椒粉、淀粉浆好。再把三七粉、绍酒、酱油、白糖、味精、姜末加水对成卤汁。炒勺内放油适量，烧至四五熟时，把浆好的鹿心片，放入油中滑开，倒入漏勺内，在原热炒几下，淋入香油即成。【服用方法】佐餐吃鹿心，每天1个，每周2次。参归炖鹿心做法：[主料]：鹿心500克[配料]：党参50克 当归10克[调料]：味精2克 盐1克[做法]:1.将鹿心去油脂，洗净。2.将党参、当归和鹿心放入沙锅内，加水适量，用文火炖至鹿心酥烂即成。豆豉炖鹿心做法：[提示]:
鹿心在炖之前稍煮片刻，目的是去除血污。制作原料：鹿心300克、豆豉05克、生姜5克、葱5克调 味料：精盐10克、味精8克、绍酒10克制作过程：①鹿心洗净切块，豆豉洗净，生姜切片，葱切断。
②锅内加水烧开，放入鹿心稍煮片刻，去清血污，捞起待用。
③取炖盅内，加入清水、绍酒，用中火炖约3小时，调入盐、味精即成杞子叶炒鹿心做法：原料主料:鹿心 500克 枸杞叶 250克调料:盐 3克 白砂糖 5克 酱油 3克 植物油 15克 芡粉 5克 各适量制作方法1.将鹿心洗净，切成片；2.枸杞叶洗净备用；3.锅中加入油，烧至八成热时，倒入鹿心，略加煸炒；4.再倒入枸杞叶，加精盐、白糖、酱油；5.待枸杞叶软后，勾芡，起锅盛盘。【菜名】 山药炖鹿心【菜系】
家常菜谱【主料】 其它畜类【做法】 炖【味型】 清淡【成菜】 汤羹用料原材料：山药100克，鹿心350克，油菜胆50克，姜10克，清汤700克。调味料：盐5克，鸡精3克，糖2克，胡椒粉1克。制作1、山药切厚片氽水，鹿心切片氽水，油菜胆洗净，姜切片待用。2、净锅上火，放入清汤、山药、鹿心、姜片，大火烧开转小火炖30分钟后下入菜胆再炖5分钟调味即成。山药含有丰富的淀粉、维生素c、胡萝卜素、黏液质、皂苷、胆碱、多酚氧化酶等，它可防止肝脏、肾脏中的结缔组织萎缩。爱心提示一般人群皆可食用。