

新鲜鹿尾 活体优质梅花鹿宰杀肉用梅花鹿 鹿肉

产品名称	新鲜鹿尾 活体优质梅花鹿宰杀肉用梅花鹿 鹿肉
公司名称	双阳区兴博鹿产品经销处
价格	100.00/个
规格参数	原产地:吉林鹿乡 售卖方式:散装
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 吉林鹿乡 售卖方式 散装

鹿尾的功较：滋补强壮剂、暖腰膝、补肾血、益肾精、治腰背疼痛不能屈伸及肾虚、遗精、头昏耳鸣等。用法：煎汤内服或入丸剂，每次9克。

下面介绍几种鹿尾的做法

- 鹿尾烧猪肉 一、原料：1.主料：鹿尾1条，瘦猪肉500克。2.调料：酱油、料酒、姜片、精盐、花椒。
二、制法：1.鹿尾去毛，用沸水泡后。肉洗干净，将鹿尾、猪肉多次同煮，最后一次放料酒，去膻味，待八成熟取出。2.剖开鹿尾，去其尾骨。将猪肉沥干水，都切成小段。3.将麻油入锅，放入鹿尾、猪肉，爆炒后，放入酱油、料酒、精盐、花椒、炖至熟烂即成。
- 芙蓉鹿尾【原料】主料：鲜鹿尾1个。配料：母鸡1只，猪肉500克，熟火腿100克，鸡蛋清150克。调料：料酒25克，精盐1.5克，酱油10克，葱50克，姜25克，清汤350克，鸡油少许干玉米粉15克，面粉少许。
【做法】1.用清水将鹿尾洗净，除去血污和杂物，撕去毛，放入开水锅中余一遍捞出将葱切段，姜拍碎；将母鸡从腹部开膛，掏去内脏，用清水洗净。2.锅中注入2.5公斤清水，放母鸡、猪肉、火腿和鹿尾，上火烧开后，撇去浮沫移至微火炖1小时左右，待鹿尾煮至七成烂时，捞出鹿尾(将尾骨折出)，放入碗中，加清汤、料酒、精盐、酱油、葱姜，上屉蒸20分钟，取出，滗净原汁。3.将鸡蛋清加150克清汤调匀，盛入瓷钵，上笼蒸熟后，铲入深海碗中，将煮好的鹿尾去骨改刀成段，放在蛋清上。起锅，注入200克清汤，加精盐、料酒、酱油和水淀粉，勾二流芡，倒入深海碗中即可上席。
- 炸鹿尾 制作材料：主料：猪肋条肉(五花肉)250克辅料：猪肝75克,松子仁15克调料：酱油10克,盐2克,香油15克,味精1克,小葱5克,花生油25克,姜5克炸鹿尾的特色：此菜颜色金黄，滋味清香，外皮略酥，里肉松软，蘸醋和姜汁吃，别有风味。炸鹿尾的做法：1.将去皮的猪五花肉、猪肝分别制成细泥；2.再把松子仁切碎；3.将五花肉、猪肝、松子仁把它们放在一起，加入葱末、姜末、芝麻油、味精、精盐拌匀，再用白肉汤50毫升搅拌成馅；4.肠皮洗净，灌入拌好的馅，用线绳捆紧两端，即为生"鹿尾"；5.将生"鹿尾"放入汤勺内，加入白肉汤500毫升，用旺火烧开后，改用微火煮20分钟；6.这时用竹扦在肠皮上刺2个小眼，使肠内的油水流入勺中，再煮10分钟左右即熟，取出去掉线绳；7.将炒锅置于旺火上，倒入花生油，烧到七八成熟，把煮熟的"鹿尾"蘸匀一层酱油放入炸1至2

分钟，呈金黄色时捞出；8.趁热斜刀切成厚0.33厘米的椭圆形片，按原形摆在盘内即成。

炸鹿尾的制作要诀：1.若需做大量"鹿尾"，肠皮灌馅，每隔16

厘米再捆一道，使馅与馅隔开，但不要把肠皮勒破；2.

用竹扦在肠皮上刺一小眼放气，保证鹿尾熟后不致涨破皮；3.因有过油炸制过程，4。珍珠鹿尾汤