

真空包装牛肉丸。潮汕特产。来自汕头

产品名称	真空包装牛肉丸。潮汕特产。来自汕头
公司名称	广州市白云区新市黄秀梅肉丸档
价格	17.00/件
规格参数	品牌:潮汕特产 产品类别:牛肉 类型:新鲜
公司地址	广东广州市白云区远景路远景市场49号
联系电话	86 020 13246876441 13246876441

产品详情

品名：潮汕正宗 牛肉丸 牛筋丸制品

产品介绍：精选鲜牛肉料，手工制作，酥脆清香，弹性十足；无渗任何食品香精，吃起来香脆无比。正所谓“原汁原味”，真的是潮州美食一绝

弹性强，口感爽脆、柔嫩，且丸中带汤，口嚼美汁四溅

规格：500g（真空包装保证新鲜）和2.5kg袋装还有2.5kg的拉链袋装

配料：鲜牛肉、味精、食用盐、调味品等配料。

煮法：水开煮5左右分钟即可 煮太久丸子就没那么脆

食用方法：煮汤、油炸、火锅、烧烤

保存方法：平时放冰箱冷冻！煮之前最好要解冻，口感才最佳，而且有q的感觉！如果没的话，会比较硬。至于解冻的方法有几种：1.提前一天放在保鲜柜。2.用温水泡5分钟左右就行。3.在牛丸表面打个十字，煮起来比较容易熟透。

牛肉丸秉承了潮菜的精髓，以其讲究的制作方法和独具的口感特色：口感舒适，有香头、弹性广受青睐。牛肉丸采用纯鲜肉打制，肉质细嫩，口感松脆；牛筋丸是在牛肉里加进嫩筋，使之味道更香，弹性更强，口感爽脆、柔嫩，且丸中带汤，口嚼美汁四溅。远近地区无法仿效。

煮法：1. 牛肉丸解冻后放在水里煮，肉丸变大，加上油，盐，味精，青菜等配料，即可以成为美味的汤食，肉丸当在温度偏高的时候吃较好，如果凉了，请再将汤热一下，又可吃了。汤食味道宜浓宜淡，随各人之爱好而为之。

2) 牛肉丸还可烤着吃，烧烤时把牛肉丸剖成两半，抹上酱料和蜂蜜烤熟即可大嚼。

3) 可以涮火锅，喜欢辣椒的朋友，可用辣椒酱做调料，即食。在这推荐本地沙茶酱，袋装一斤才10元！很实惠！有需要和我联系！

4) 不同的朋友有不同的口味，还可将肉丸节切成小块，炒辣椒，炒青菜，炒香芹，等等，看各人喜欢怎么吃就可以怎么做。

5) 休闲新吃法：将牛肉丸切成两瓣，放在锅里煎至微黄，上盘加点番茄酱，真的很爽！喝点啤酒，更爽！

联系电话；13246876441

qq;504550519

邮箱；504550519@qq.com

本店经营批发模式，所有产品货运全国(四天之间可以到达的地方。0_

买家须知：一：关于包装，本店大部分散装及现做现卖的宝贝会采取简易真空包装，所谓真空包装，即把袋子里的空气全部抽空后包装起来，因此紧结度较高。在邮寄过程中可能存在挤压或者是碰撞过大，包装有可能会造成漏气，属于正常现象，我们保证所有的食品都是最新鲜的，也保证寄出时每一袋都是完好没有漏气的，敬请理解！若不能接受者请慎拍，以免造成不必要的误会！

二：关于发货，由于本店专做批发生意的所以本店为了给客户省钱一般都是为客户设计一条可以既便宜又快速的物流，所有物流成本都是最低的。

三，关于物流：本店的物流有德邦。客运大巴物流。和各种定日达专线物流公司，如是外省定货，须询问客服或来电咨询，请亲及时联系在线客服修改运费。如果物流不到，请及时联系我们，以免影响发货，谢谢。。买家理解：一般的物流虽然便宜可时间实在太长没保障，本店所有接的单均保证能准时到达保障货物新鲜。速度快好多一般地区48小时内即可到达；由于保鲜食物不像其他物品，延误就会坏了。

四，关于签收：亲收到包裹后，一定要当面检查外包装是否完好无损（多观察有没有洞眼，有没有二次封胶的现象）；以及当物流公司的面拆包检查，确认宝贝及数量无误后再签收

五，广东省内当天发货隔天即可到达，广东省外地区须急冻一个晚上再发货，使丸子完全冻硬，因为我们的丸类食品都是根据客户需求当天制作，冻库没有剩货，加上省外地区物流不让下冰，所以发货前我们要确保丸子的冷度才可以发货，确保食品的新鲜到达；购物须知亲们，保鲜丸子收到后请及时撕开泡沫箱，把丸子一包包放入冰箱急冻，不可放到冰箱保鲜层，等要吃的时候在放在冰箱保鲜层即可

关于包装 所有保鲜食品采用真空包装，外围包装全部用泡沫箱密封保鲜，里面还加多层保温膜，保证食品不会变质。保鲜品最低要30公斤起才能使用泡沫箱装，谢谢合作！本店所售丸子都是纯手工精制，以先进技术真空包装，保持最佳品质，如收货后，真空袋出现漏气，则是运输过程“商品间摩擦所致袋子破损”，属于常见情况，不影响品质，请放心食用。