

# 内蒙特产 大牧场 蒙古手扒肉 羊腿肉 260克

产品名称	内蒙特产 大牧场 蒙古手扒肉 羊腿肉 260克
公司名称	李惠兰（个体经营）
价格	25.00/盒
规格参数	原产地:内蒙古 品牌:大牧场 卫生许可证:内卫食字200901
公司地址	中国 内蒙古 呼和浩特市赛罕区 内蒙古呼和浩特市赛罕区地质南街丽景小区4号楼
联系电话	86 0471 6915424 13191420978

## 产品详情

原产地	内蒙古	品牌	大牧场
卫生许可证	内卫食字200901	产品标准号	QS:2009011003
净重	260（g）	保质期	360（天）
生产厂家	内蒙古大牧场食品...	肉类品种	羊肉制品
制作方式	蒸煮	真空包装	是
储藏方法	常温、阴凉干燥	绿色食品	是
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

### 产品介绍：

“手扒肉”就是手抓羊肉，是蒙古族千百年的传统食品。传统手扒肉讲究用原汁煮肉，待水滚肉熟即可取出，置于大盘中上桌，大家各执蒙古刀大块大块的割着吃。因不用筷子，用手抓食而得名。到草原观光旅游，不吃一顿手抓肉就象没来到草原一样，虚此一行。牧民不用手扒肉招待客人，就不能表达自己的心意。

### 产品选料：

羊前腿的肩胛部位，是羊肉中最好吃的部位，按照蒙古族风俗，这块肉要大家分享无论有多少人，每人都应分得一份，以示吉利。

产品配料：

鲜羔羊小腿、肩胛、食盐、沙葱、香辛料、

使用方法：

- 1.开袋即食，分切装盘沾料即可。
- 2.微波加热，打开内袋将手扒肉取出分切块装盘，加盖加热1-2分钟即可，沾料味道更佳。
- 3.沸水加热，将手扒肉从外包装盒取出，不开袋直接在沸水中搁袋加热5分中左右，分切装盘沾料食用即可。