

## 新西兰鹿尾巴 价格低，质量好九参堂

产品名称	新西兰鹿尾巴 价格低，质量好九参堂
公司名称	长春市九参堂参业有限公司
价格	面议
规格参数	品名:鹿尾巴 用途:养生膳食原料,中药制药原料,养生药酒原料, 其他养生原料 产地:长春
公司地址	双阳区鹿乡镇转盘北100米处
联系电话	18943097575 18943092655

## 产品详情

放鹿尾巴的内部并非全是肉，而是由鹿尾的尾滋构成，尾滋呈深红褐色，干燥以后呈黑色，由于尾滋渗透到表皮，在自然干燥下的鹿尾巴越是黑色越是成熟，相反，干燥的鹿尾巴呈红色，或者黄色的话

- 1、鹿尾巴在加工的时候温度过高，内部物质发生变化已经不再具有营养，通常一条很大的鹿尾变的非常轻。
- 2.鹿尾巴不是成年鹿的尾巴，而是小鹿的尾巴，营养价值也不是很高。所以大家在挑选鹿尾巴的时候要注意颜色。

鹿尾巴的保存方法?

鹿尾巴的尾滋渗透到表皮干燥后呈现黑色，如果保存不当会使鹿尾巴表皮中的尾滋挥发掉，表皮就会变成本来的颜色，这样的鹿尾巴品相就不好看了，但是自己家吃的话，也到是无所谓了。

鹿尾巴的存放方法：最好放在冰柜中冷冻哦。

鹿尾巴自家吃法——大骨头滋补鹿尾汤：

准备鹿尾干品25克，当归10克，枸杞子20克，人参干品10克，鹿茸片10克，猪(牛)大骨头适量。

1. 将鹿尾，当归，枸杞子，人参，鹿茸片用温水浸泡半个小时，将大骨头洗干净。

2.将水烧开，然后将鹿尾，当归，枸杞子，人参，鹿茸片，大骨头放入锅中，炖2个小时以上，时间宜长 不宜短

3.时间到后，可以适量放入一些盐和味素，不宜过多，滋补为主，太咸不宜，根据个人喜好放入一些葱花，香菜  
待营养释放，汤香味美!

### 【红烧鹿尾】

将鹿尾泡发后，加入鸡汤，后蒸熟，切块，另将油菜玉兰片火腿稍加煸炒后，兑入原汤，调料放入，鹿尾以文火炖至皮烂肉香，汁红色亮，滋味醇厚，兼有滋补功效。被称赞为“味中奇”。

鹿尾味甘、降压，红烧鹿尾不但有很高的营养价值，而且有很高的药用价值。此菜特点是菜色棕红，香辣味浓

### 【鹿尾炖羊肉】

用料：鹿尾25克，熟附子25克，巴戟25克，杜仲15克，羊肉300克，生姜2片，盐少许。

制用法：羊肉洗净，切成小块，同三味中药及调料，加开水适量，用炖盅隔水炖3小时即成。

功效：温肾扶阳。用治男子肾阳亏损、性功能减退、骨痛腰酸、夜悄频多

放入图片

本产品的品名是鹿尾巴，用途是养生膳食原料,中药制药原料,养生药酒原料,其他养生原料，产地是长春，产品属性是禽类动物，性状是温，性是温，味是咸，产品形态是原形态，炮制工艺是炒制，属性是属性值