

新疆小巴依牛排 连骨小牛排 肥瘦互夹而无筋

产品名称	新疆小巴依牛排 连骨小牛排 肥瘦互夹而无筋
公司名称	新疆巴依牧业有限公司
价格	60.00/盒
规格参数	品牌:小巴依 型号:牛排
公司地址	新疆乌鲁木齐市沙依巴克区克拉玛依西街416号 金阳大厦10A
联系电话	0991-6150349

产品详情

产品规格：

商品属性：有机

配送商品：小巴依连骨小牛排

配送范围：乌鲁木齐市

包装规格：1000g/盒

疆牧业有限公司的小巴依牛肉（含牛排）含有丰富的蛋白质，氨基酸组成等比猪肉更接近人体需要，能提高机体抗病能力，不仅可以满足人体对蛋白质的需要，更是对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血和修复组织等方面特别适宜。

小巴依牛连骨小牛排特点：

- 1，小巴依牛西冷均精选自新疆草膘牛，采用穆斯林屠宰方式，严格温控排酸。
- 2，小巴依牛肉经过0---4°排酸过程，肉品更加安全，容易咀嚼和消化，并且有淡淡的青草香，提高人体对营养的吸收。
- 3，本款连骨小牛排，肥瘦互夹而无筋，肥瘦结合，越飞越嫩，脂肪覆盖率好。质地松软，鲜嫩多汁。

4，本款连骨小牛排，适宜中餐的烤、煎、炖、烧、焖，也适宜西餐法式菜肴的制作。

小巴依连骨小牛排菜品推荐：

黑椒牛仔骨：

- 1、牛仔骨洗净加少许白酒，黑胡椒碎和盐腌制；
- 2、热锅凉油，小火慢煎，取出备用；
- 3、青红椒、洋葱切块；
- 4、蒜头，少许洋葱切小粒；
- 5、另起锅、先爆香蒜蓉和洋葱粒，然后放入煎好的牛仔骨炒一下，接着放青红椒和洋葱一起炒，最后放少许水、蚝油、生粉做成调料，勾个芡就可以啦。

注意：牛肉无须煎、炒太熟，八九分就好了，否则煎老了就不嫩了呢！

小巴依肉品荣誉及优势：

我们的原料草膘牛均来自无污染的天然有机牧场：天上北坡草原带，以木垒、巴勒坤等地为主产区。对每一只原料牛的挑选都有非常严格的企业标准，小巴依的牛肉在分割以前都要经过12到24小时的严格排酸嫩化过程，车间采用无菌加工和真空包装，既保证了产品的视觉效果，又保证了产品质量。目前公司产品在中高端市场上具有绝对的竞争优势和品牌优势，是2012-2013，2013-2014，2014-2015赛季cba乌鲁木齐赛区运动员指定牛羊肉供应商。更是新疆男篮唯一指定肉品。

小巴依网址：<http://www.xiaobayi.net/index.php>。

小巴依微信公众号：xjxiaobayi

客服电话：4000005181咨询电话：0991-6150349、6150303

现已卖出98件，限购从速哦！w