澳洲袋鼠尾，厨师好帮手，是你的首选。

产品名称	澳洲袋鼠尾，厨师好帮手，是你的首选。
公司名称	吴以东（个体经营）
价格	.00/个
规格参数	原产地:广东 品牌:新雨润食品 净重:500（g）
公司地址	中国 上海市普陀区 铜川路936号
联系电话	86 0510 81951728 13262711116

产品详情

原产地	广东	品牌	新雨润食品
净重	500（g）	保质期	365（天）
生产厂家	新雨润食品	肉类品种	其他肉制品
制作方式	油炸	真空包装	是
储藏方法	冷冻	生产日期	2011
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

产品配料:

袋鼠尾、食盐、食糖、辣椒酱。

食用方法:

无须冲洗，适宜香煎、微波炉加热。

产品规格:

500克/20包原料及配料：袋鼠尾，食盐，白糖，辣椒酱等。无须冲洗，适宜香煎，微波炉加热。推荐做法：出品时直接开袋自然解冻后加黄油香煎至香熟，起锅装盘即可。澳洲风情菜肴，时尚餐厅必备特色食材之一。冷冻保存，方便快速。做法多样，红酒焗、咖哩焖、炖汤,香煎,风味独特，卖点独特，适合中西餐使用。推荐：虫草花炖澳洲袋鼠尾:取澳洲袋鼠之尾2片，配以虫草之花，经长时间焖制，营养独一无二。昆士兰红酒烩袋鼠尾：初吃袋鼠尾，感觉像是更粗壮的牛尾巴。袋鼠尾加入红酒烹调后，红酒的香气飘散在肉味中，有着红酒的甘醇，也有着肉质在入口后的松软嫩滑。让食欲欲罢不能。

澳洲袋鼠尾介绍如下:

袋鼠尾是来自澳洲辽阔的草原，纯属野生食品，袋鼠的食用在澳洲已有上千年的历史，现在袋鼠的食用在我国也悄然兴起，袋鼠尾是袋鼠肉中口感最好的部分，亦是天然滋补品。袋鼠尾的烹饪方法简单、多样，如药材煲汤，打火锅 , 红焖等。尤为"红烧"最佳.国内某知名连锁店已列为主打菜式。

推荐澳洲袋鼠尾出品：

原料及配料：袋鼠尾，食盐，白糖，辣椒酱等。

无须冲洗，适宜香煎，微波炉加热。

推荐做法：出品时直接开袋自然解冻后加黄油香煎至香熟，起锅装盘即可。

澳洲风情菜肴，时尚餐厅必备特色食材之一。冷冻保存，方便快速。

做法多样，红酒焗、咖哩焖、炖汤,香煎,风味独特，卖点独特，适合中西餐使用。

澳洲袋鼠尾介绍如下:

袋鼠尾是来自澳洲辽阔的草原，纯属野生食品，袋鼠的食用在澳洲已有上千年的历史，现在袋鼠的食用在我国也悄然兴起，袋鼠尾是袋鼠肉中口感最好的部分，亦是天然滋补品。袋鼠尾的烹饪方法简单、多样，如药材煲汤，打火锅 , 红焖等。尤为"红烧"最佳.国内某知名连锁店已列为主打菜式。

推荐澳洲袋鼠尾出品：

原料及配料：袋鼠尾，食盐，白糖，辣椒酱等。

无须冲洗，适宜香煎，微波炉加热。

推荐做法：出品时直接开袋自然解冻后加黄油香煎至香熟，起锅装盘即可。

澳洲风情菜肴，时尚餐厅必备特色食材之一。冷冻保存，方便快速。

做法多样，红酒焗、咖哩焖、炖汤,香煎,风味独特，卖点独特，适合中西餐使用。