

浩甲油发鱼肚生产厂家加工销售油发鱼肚

产品名称	浩甲油发鱼肚生产厂家加工销售油发鱼肚
公司名称	封丘县浩甲食业有限公司
价格	11.00/斤
规格参数	品牌:浩甲 净重:2500g 包装:袋装
公司地址	河南·封丘·封丘县城关乡大娄堤村
联系电话	13460482772

产品详情

- 1.产品名：油发鱼肚
- 2.净含量：2500克
- 3.食用方法：烧、炖、扒、煲等各种高档菜肴
- 4.储存方法：置于阴凉通风干燥处
- 5.保质期：10个月

(1) 鱼肚炖鸡

食材准备

鱼肚1个，鸡半只，当归适量，枸杞10颗，姜片适量，葱段，花雕适量，盐少许。

方法步骤

- 1、鱼肚前一晚用冷水浸泡，然后放入锅中，加入葱姜煮15分钟；

- 2、煮好后将鱼肚剪段，鸡肉入锅中焯5分钟；
- 3、水烧开后，放入鱼肚，鸡，当归，枸杞，花雕，姜片；
- 5、中火煮开后转为小火，煮4小时后加盐，再煮15分钟即可。

(2) 鱼肚瑶柱粥

食材准备

大米适量，鱼肚一个，干贝适量，大骨适量，盐，鸡精，胡椒粉，葱花少许。

方法步骤

- 1、将鱼肚洗净后用热水浸泡一晚上；
- 2、干贝洗净后用热水浸泡半小时；
- 3、大骨洗净后加水煮2小时，取出骨头后放入鱼肚和干贝；
- 4、然后再煮1小时，加入大米，中火煮至粘稠，放入盐，鸡精，撒入葱花和胡椒粉即可。