

## 【杞美】宁夏土特产 枸杞果糕300g 休闲食品

产品名称	【杞美】宁夏土特产 枸杞果糕300g 休闲食品
公司名称	张翔（个体经营）
价格	8.00/袋
规格参数	品牌:宁特 品种:枸杞果糕 售卖方式:包装
公司地址	中国 宁夏 银川市金凤区 正源街
联系电话	0086 0951 3086007 13469573948

### 产品详情

品牌	宁特	品种	枸杞果糕
售卖方式	包装	净重	300g
原产地	宁夏	保质期	12月
生产日期	2011年2月20日	生产厂家	宁夏宁特土特产有限公司
储藏方法	干燥	原料与配料	枸杞
卫生许可证	C兴卫C1415字第019号		

枸杞果糕不同于山楂片、糖果和普通的糕点，它是一种无淀粉、看得见的枸杞果肉片状低糖营养食品，富含枸杞特有的各种维生素、果酸、氨基酸等营养成分。是您最好的休闲小食品，欢迎大家品尝。实物拍摄，绝无ps处理。

绿色食品！保证纯正的口味！

【品牌】宁特

【品名】枸杞果糕

【原产地】宁夏宁特土特产品有限公司

【净含量】230克

【功能】开胃

【贮藏】置阴凉干燥处，防闷热，防潮，防蛀【生产日期】2011年2月20日【保质期】12个月

## 枸杞炖银耳

枸杞炖银耳是传统高级滋补名羹。相传西汉开国元勋张良看到刘邦大肆杀戮功臣名将，深感自危，决心激流勇退，辞官隐居山间后经常采集银耳炖食，以示清白。到了唐朝，开国功臣房玄龄、杜如晦都当上宰相，他们认为大丈夫不能只图个清白，如果死得有价值，抛头颅洒热血又有何妨?于是在炖银耳中加入枸杞，寓意为人既要清白，又要不怕死，此菜由此留传至今。

【原料】枸杞、水发银耳、冰糖、白糖

【烹制方法】1、银耳洗净入温水中涨发1个小时，除去杂质泡入清水中；

2、汤锅置旺火中添水烧沸，放入冰糖、白糖烧沸后撇去浮沫，待糖汁清白时将银耳、枸杞放时锅炖至银耳有胶质时，倒入大汤碗内。

【菜肴特点】羹汁浓稠，甘甜绵滑，滋补健身。

## 山药枸杞炖羊肉

【主料】羊肉500克【辅料】山药、枸杞子、枣（干）【调料】植物油 姜 盐 料酒【烹制方法】1. 将羊肉洗净切块；2. 山药去皮，洗净，切块；3. 枸杞、桂圆肉、红枣洗净备用；

4. 在锅里加适量植物油，烧至六七成热，放入羊肉、生姜块翻炒；5. 加入料酒和适量清水煮沸；6. 将羊肉汤移至砂锅内，加入山药、桂圆、枸杞等煮至羊肉熟烂，加盐适量调味。【功效】：1. 本品具有滋肝肾、益气血、补虚损之功效，适于中老年眼蒙、视弱者食用；2. 亦可增强视力，对体质虚弱者尤其适宜。

## 枸杞肉丝

【主料】枸杞、瘦猪肉

【配料】青笋

【调料】精盐、白糖、味精、料酒、酱油、淀粉、猪油、麻油。

【烹制方法】1、将猪肉洗净去筋，切成2寸长的丝；青笋切成同样的丝；枸杞洗净；

2、炒锅上火，将猪油烧热，再将肉丝、笋丝同时下锅炒散，下料酒、白糖、酱油、盐、味精搅匀，投入枸杞，翻炒几下，淋麻油即成。

### 红枣枸杞粥

【原料】红枣70克，枸杞15克，米100克。【制作方法】1.红枣、枸杞、米同放锅内煮。2.加适当的红糖加味。【特点】作为早餐或点心吃，每天吃一次，可连续吃15~30天。胃酸过多者不宜常服。益气健脾、养血安神、益智明目。适用于贫血、血小板减少、肝炎、心悸失眠、疲乏无力、慢性支气管炎等症。健康人常食之，能使肤色红润、体质强健、神清气爽明目。

枸杞河鳗汤【原料】河鳗(白鳊)1条(约500克)，排骨600克，枸杞3克，虾米3克，生姜1片，葱2根，盐适量，胡椒粉适量。【制作方法】1.将宰杀、洗净的河鳗切成段，同排骨一起用沸水飞去血秽后，把排骨排放在炖盅底，鳗鱼置于其上。2.加入盐，撒上虾米、枸杞、葱条，倒入适量沸水，隔水约炖1小时。3.食用时除去葱条。【特点】河鳗、枸杞味甘，性平；虾米味甘，性温。本品可补虚祛弱，益精明目，滋阴补血，壮阳补肾，还可强健腰膝，对于风湿、头晕目眩、视物昏糊、消渴等病症有一定疗效。

### 枸杞蛋羹

【原料】枸杞15克，新鲜鸡蛋2个，淀粉1匙，食盐适量。【制作方法】1.鸡蛋入碗中搅拌，并加适量食盐、淀粉、适量水调匀成蛋糊。2.枸杞洗净后用开水浸泡。3.将蛋糊用旺火蒸约3分钟后，撒上枸杞再蒸约2分钟即可食用。【特点】滋补肝肾，治疗目昏不明、眩晕耳鸣。鸡蛋性平味甘，能滋阴润燥；枸杞性平味甘，可滋阴润肺、补肝明目。

### 软炸枸杞猪肝

【原料】猪肝200克，枸杞子20克，鸡蛋120克，面粉200克，酱油10克，料酒10克，胡椒粉2克，盐5克，菜油少许，花生油500克(实耗60克)，花椒少许。【制作方法】1.将猪肝洗净切片，放入盐、酱油、料酒、胡椒粉腌渍一会儿。2.枸杞子剁碎，倒入猪肝中搅匀。3.将鸡蛋打入碗中，倒入面粉调成糊，拌入少许菜油。4.锅置火上，放入油烧热，将猪肝片沾满面糊，一片一片放入油锅炸熟，第一遍全部炸完后，将油锅烧热后，再入猪肝炸第二遍，全部倒入锅中捞出。5.花椒炒熟擀碎，加入少许盐撒于猪肝之上即可。【特点】猪肝外酥里嫩。滋补营养，美味可口。

电话：0951-3086007 邮箱：zhangxiangg@sina.cn 旺旺：beibeiou

手机：18295199551 qq：283302554

13895635441 522524945

