

# 东北烤鹿肉 纯精肉 冻鹿里脊肉味道鲜美

产品名称	东北烤鹿肉 纯精肉 冻鹿里脊肉味道鲜美
公司名称	长春市松鼠小镇商贸有限公司
价格	30.00/斤
规格参数	
公司地址	吉林省长春市宽城区辽宁路1号A栋407室
联系电话	15948710368 13943195366

## 产品详情

丁香鹿肉中的鹿肉要选择鹿腿肉，鹿腿肉肉质细腻、纹理均匀，食用入味，口感好。丁香有较强的气味，它

有去油腻的作用，一般放上四五粒可以达到效果。同时，将葱和鲜姜也放在鹿肉上，调上一点汤汁，用酱

油、料酒、盐烧开后倒入盛鹿肉的碗内，使鹿肉刚好浸泡在汤汁中。然后上屉蒸上40分钟，使汤味、丁香味

、葱味和姜味都溶汇到鹿肉里。这里，把鹿肉的调料都去掉，碗中只剩下鹿肉，然后把过屉的汁水沥净，把

鹿肉反扣在一菜碟中，布上绿色的香菜。再用壕油、味精、淀粉、酱油、料酒、色拉油烧开调成浓汁，然后

把它浇在鹿肉上，于是鲜香醇郁，食之不腻的丁香鹿肉做成了。

用料：

鹿肉250克，人参5克，黄芪5克，白术3克，芡实5克，枸杞子5克，茯苓3克，熟地黄3克，肉苁蓉3克，肉桂3

克，白芍3克，益智仁3克，仙茅3克，泽泻3克，酸枣仁3克，山药3克，远志3克，当归3克，菟丝子3克，怀

牛膝3克，淫羊藿3克，生姜3克。

做法：