

牛羊拌菜材料专卖 牛羊拌菜 顺天意食品 安全放心

产品名称	牛羊拌菜材料专卖 牛羊拌菜 顺天意食品 安全放心
公司名称	开原市顺天意食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省铁岭市开原市开原经济开发区科技产业园57号
联系电话	17074033337

产品详情

羊肝蛋饼的做法：准备2枚土鸡蛋，取出少量羊肝备用，将羊肝碾成泥后放入蛋液内，羊肝泥与蛋液打匀，加入适当葱花和盐调味，热锅后倒入适量橄榄油，油锅热了以后倒入蛋液煎成蛋饼，盛入容器。

炒羊肝的做法：将羊肝切成长5厘米、宽1.7厘米、厚1.7毫米的薄片，放在用鸡蛋、淀粉打成糊中，拌匀。把玉兰片切成薄片，木耳大的撕成小块，葱切成葱花、蒜切成片。将勺放在旺火上，倒入豆油500克，烧至五成热时，将羊肝放入，用饭勺搅开，炸至见肝收缩变色时，捞出。把勺内油倒出，留少许底油，油热时下入木耳、玉兰片，葱、蒜、酱油、料酒、盐水、醋，煸炒一下，牛羊拌菜材料哪家好，随即放入少许的鲜汤（水也可以）。汤汁开后，投入羊肝，牛羊拌菜材料厂家，颠翻几下即成。

酸辣蹄筋做法：

- 1、火腿、兰片、蘑菇均切成长约4厘米长、6毫米宽、3毫米厚的小条片。蹄筋每根切4厘米长的段，再一剖为四，呈小条状。
- 2、炒锅洗干净，牛羊拌菜材料专卖，置旺火上，放油烧至五成熟，放入姜米、蹄筋炒几下；掺鲜汤，加盐、胡椒粉、酱油、兰片、蘑菇、火腿烧沸出香味。勾清二流芡，收汁加醋、味精、汤碗内放葱花，将烩好的蹄筋连汤汁倒入碗内，淋上香油即成。

操作要领：

- 1、蹄筋经油发水泡回软，无硬心。
- 2、胡椒粉在烹制中放入，才能突出香辣味。醋在起锅时放入，才能突出酸味。
- 3、此菜作为汤菜。色芡不易过浓。

生产之后的妇女往往因为失血过多而元气大伤，羊肝中含有丰富的铁元素，这对产后妇女的养气是非常重要的。因此，多加食用可以有效地帮助人体的恢复，能够达到脸色红润有光泽。羊肝中含有丰富的维生素B2，我们日常生活中来说，牛羊拌菜，这有非常明显的帮助眼疾恢复的功能。可以保持正常的视力，而且还能防止眼睛的干涩和疲劳。羊肝里有丰富的维生素C，帮助我们人体更好的恢复，而且还可以增强人体。

牛羊拌菜材料专卖-牛羊拌菜-顺天意食品-安全放心由开原市顺天意食品有限公司提供。牛羊拌菜材料专卖-牛羊拌菜-顺天意食品-安全放心是开原市顺天意食品有限公司（www.stysp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。