

鹿心干鹿心烤干鹿心产地批发

产品名称	鹿心干鹿心烤干鹿心产地批发
公司名称	双阳区艳辉鹿产品经销处
价格	.00/个
规格参数	原产地:吉林 售卖方式:包装 包装:真空
公司地址	双阳区鹿乡镇老粮库东侧
联系电话	86-043184141663 15944003241

产品详情

原产地	吉林	售卖方式	包装
包装	真空	净重	0.6 (kg)
保质期	200 (天)	类型	新鲜
绿色食品	是	特产	是

鹿心含有丰富的蛋白质和人体必需的18种氨基酸,以及多种矿物质,微量元素等活性成份,均为人体组织,器官生长发育所必需的营养物质,且极易被人体吸收利用,并具有调节心肌,增强血液循环等功效.食用方法:(1)山药炖鹿心材料:山药100克,鹿心350克,油菜胆50克,姜10克,清汤700克.调味料:盐5克,鸡精3克,糖2克,胡椒粉1克.制作1,山药切厚片氽水,鹿心切片氽水,油菜胆洗净,姜切片待用.2,净锅上火,放入清汤,山药,鹿心,姜片,大火烧开转小火炖30分钟后下入菜胆再炖5分钟调味即成.功效鹿心能补心疏郁,对劳心膈痛,心悸有一定的食疗作用.山药含有丰富的淀粉,维生素c,胡萝卜素,黏液质,皂苷,胆碱,多酚氧化酶等,它可防止肝脏,肾脏中的结缔组织萎缩.(2)杞子叶炒鹿心做法:原料主料:鹿心 500克 枸杞叶 250克调料:盐 3克 白砂糖 5克 酱油 3克 植物油 15克 芡粉 5克 各适量制作方法1.将鹿心洗净,切成片;2.枸杞叶洗净备用;3.锅中加入油,烧至八成熟时,倒入鹿心,略加煸炒;4.再倒入枸杞叶,加精盐,白糖,酱油;5.待枸杞叶软后,勾芡,起锅盛盘.