

内蒙古旭一牛肉 云佳龙 旭一牛肉专卖

产品名称	内蒙古旭一牛肉 云佳龙 旭一牛肉专卖
公司名称	内蒙古云佳龙商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	乌海市热电厂西门对面河套绿色有机食品展厅
联系电话	18947977277

产品详情

内蒙古特产

血肠是北方人的传统食品，宰猪(羊)时，用大盆装些盐水接血，然后搅拌血液，内蒙古旭一牛肉，使其不凝固，拌上剁碎的猪(羊)油和洋葱末、盐、姜粉、胡椒粉等调料后灌肠，旭一牛肉专卖，扎紧捆实，放入锅中煮制即成。

切片趁热食用，或作酸菜时血肠白肉同时放入，血肠味道浓香，油而不腻。煮熟的血肠可以放入肉汤中再次的煮，或者是煎烤都可以，经过精心烹饪后的羊血肠又香又嫩，品尝一口，满嘴生香，十分解馋，别有风味。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

奶皮

奶皮，蒙古语称“乌如木”，是奶食品系列中的佳品，营养价值颇高。制做奶皮工艺简单，旭一牛肉，但用料很多，顾名思义，其原料就是牛羊奶静置一段时间后上层的漂浮的脂肪和奶蛋白的混合物。八斤鲜奶，最后只能做出一斤奶皮子，可想味道是多么的醇香浓厚了。

内蒙古人吃奶皮子喜欢配上油饼和白沙糖，在刚出锅的死面油饼上，洒上一层白沙糖，然后再附一层奶皮，把油饼和奶皮卷在一起吃，甜而不腻，又香又酥，十分可口。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

特产的含义

广义的特产，不仅包含着农林特产，而且也将矿物产品、纺织品、工艺品等山货特产包括进去。一般而言，特产是指来源于特定区域、品质优异的农林产品或加工产品，特产可以是直接采收的原料，也可以经特殊工艺加工的制品，但是，必须具备两个特点，一是地域性特点，这是形成特产的一个先决条件，旭一牛肉专卖店，其次是品质，无论是原料还是制品，其品质与同类产品相比，应该是特优的或有特色的。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

内蒙古旭一牛肉-云佳龙-旭一牛肉专卖由内蒙古云佳龙商贸有限公司提供。内蒙古云佳龙商贸有限公司（www.tz1288.com）是内蒙古乌海,羊肉的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在云佳龙领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创云佳龙更加美好的未来。