

# 奶食品大全 云佳龙 奶食品

产品名称	奶食品大全 云佳龙 奶食品
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

### 牛肉干制作工艺

先进行腌制，然后进行风干晾制。因为内蒙古特殊的地理环境，气候干燥，所以易于晾制。

1.将精选的牛肉剔去筋膜，片刀为大长条。盐、葱、姜、糖等放在小碗中调化，奶食品大全，将肉进行腌制。

2.12小时后将肉挂晒在铁架子上，放在通风地方，根据地区和季节空气干燥程度不同，1至3天可以使用。内蒙古地区空风干时间用的少些。

3.将肉条取下切成四、五公分一块。炒锅置于火上，热锅注入花生油。四成热时，放入干牛肉泡炸约3分钟(油温不要过高)，捞出沥油。等到熟透，即可装盘上桌。

保存：散干、真空包装已经开封的牛肉干正常存放就可以，在低温、风干、干燥处。特别注意不能存放于阴潮的地方，所以很不建议冰箱保存，奶食品店，因为冰箱内有潮气，会加速牛肉干长毛变质。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

蒙古族奶茶

据了解，蒙古族人爱喝奶茶是因为他们世代生息的草原上过去缺少蔬菜，用奶茶来补充体内所需的维生素。而他们用奶茶招待宾客是出于对宾客的敬重。在内蒙古草原，传统的奶茶是壶或锅熬制的。而今，随着乳品加工业的迅速发展，一些乳品企业生产出了奶茶粉，喝的时候用开水一冲即可饮用，方便实惠。因此，一些内蒙古人总爱将成箱的奶茶粉搬回家。

但在许多蒙古族家庭，依然保留着从牧区带来的熬制奶茶的习惯。早晨熬奶茶他们每天的一件功课，几十年不变。漫步在呼和浩特市，那些以蓝天、白云、绿草、黑白花奶牛为店面装饰背景的乳制品专卖店随处可见；逢年过节，奶食品，走亲访友，人们手里提得多的也是装满了奶茶、牛奶、冰淇淋的精制礼品盒。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

### 乌海特产：奶皮子

蒙语中称“乌日么”（Wurme），制作时，将倒进鲜奶的铁锅坐在火撑上，用微火烧开后，拿勺子反复扬奶。扬过一定的时间后，就会上面产生很多气泡，慢慢把火弄小，同时慢慢停止扬奶。火势减弱后，在锅上搭根木棍，把锅盖放上去，以便热气跑出来。一般人家是晚上熬奶皮子，第二天起来的时候，就会在熬过的奶上结一层厚而多皱的纹的表皮，这就是奶皮子（Wurme）。熬奶皮子的时候，有时也要往锅里放稍许糖，以便使奶皮子带点甜。用铁勺从锅沿上把奶皮子划开，奶食品加工厂，用细木棍从中挑起，这样奶皮子就被折叠成一个半圆。将它放在阴凉通风的地方晾干，不能直接晒在太阳下面，会使变黄并变得坚硬。夏天的草水份大，且奶油性小，奶皮子发湿，不易储存而且还薄。一般是秋末牲畜抓油膘时大量的做奶皮子，把它们放在一只特意编制的半圆形篓子里，以备冬春食用。奶皮子产量不多，但营养丰富，香甜油腻，能够滋补身体，调理气血，使人容光焕发。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

奶食品大全-云佳龙(在线咨询)-奶食品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.yunjism.com）为客户提供“有机牛肉,有机骆驼肉,草原羊肉,瓜子粮油番茄果糕”等业务，公司拥有“云佳龙”等品牌。专注于羊肉等行业，在内蒙古乌海有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：樊经理。同时本公司（www.yunjism.com）还是从事乌海特产，乌海绿色有机食品，乌海旅游展览馆的厂家，欢迎来电咨询。