

重庆乐得-特种野猪肉（特种养殖动物）

产品名称	重庆乐得-特种野猪肉（特种养殖动物）
公司名称	重庆乐得农业开发有限公司
价格	60.00/千克
规格参数	原产地:重庆 售卖方式:包装 类型:冷冻
公司地址	重庆市江津区石蟆镇橄榄路路2幢6-4号
联系电话	13618203825 15086618339

产品详情

原产地	重庆	售卖方式	包装
类型	冷冻	品牌	重庆乐得
生产厂家	重庆乐得农业开发有限公司	储藏方法	冷冻
生产日期	订购之日	特产	是
有机食品	是		

I了解特种野猪-----

特种野猪是经过人工驯化改良后的野猪品种。野猪肉肉质鲜嫩；营养丰富（含有17种氨基酸和多种微量元素）；瘦肉率高（脂肪含量仅为家猪的50%）；有人体必需的脂肪酸（亚油酸含量比家猪高2.5倍）；还含有锌和硒；特种野猪是保健、美味的绿色食品，是目前家猪生产低谷期需要转换的好品种，更是养殖业结构调整的朝阳产业。

I掌握烹调技巧-----

为了让你吃得安逸，吃出健康，介绍几种烹调方法，仅供参考：

《红烧野猪肉》

主料：野猪肉750克 红泡椒100克

辅料：生姜、蒜头、八角、桂皮、香叶、盐、味精、老抽各少许。

做法：

1)将野猪肉改成2厘米见方的块状，下入水中绰水捞出。

2)锅置火上，放入野猪肉炒出油，分别加入生姜、蒜头、八角、桂皮、香叶等各种香料进行煸炒，再放入盐、味精、老抽继续炒，最后放入备好的红泡椒

炒至泡椒酸辣味突出，加入高汤烹制，直至肉软味浓即可。

特点：野猪肉嫩而不腻，辣味突出，略带小酸味。

《港式扒野猪蹄膀》

主料：野猪前肘一个

辅料：盐、味精、老抽、生姜、葱各少许。

做法：

1)把猪肘过油炸好。

2)将炸好的猪肘放入全料汤调料炖，烧开后用小火炖约40分钟收汁即成。

特点：色泽红亮，肥而不腻，咸鲜香形。

《麦香野猪排》

主料：野猪直排750克 姜片、生粉、糯米粉、玉米各适量

辅料：花生酱、麦酱、芝麻酱、南乳酱、蚝油、料酒奶粉各适量

做法：

1)野猪直排改成2.5公分长的段，加调料腌制后，冲净血水沥干。

2)将上述调料复合成酱，再倒入排骨中搅匀。

3)将生粉、糯米粉拌匀拍在排骨上，倒入八成油中泡至熟，起锅油温热，装入盘内，放入麦酱即可。

特点：奶香味，回甜，特嫩，色彩橙黄。

《野猪肉萝卜丸》

主料：精野猪馅 萝卜

辅料：盐、味精、料酒、生粉、香油

做法：把肉馅加好味与萝卜过油炸即成。

特点：造型美观，外酥里嫩，咸鲜可口。

《龙眼野猪肉》

主料：野猪肚皮肉 水发莲子

辅料：盐、酱油、色拉油、腐乳汁、味精、生姜、生粉、

做法：

- 1)卤锅内下调料制成卤汁，放入一块肚皮肉煨制成熟便捞出。
- 2)炒锅内放油置旺火烧熟，放入肚皮肉，炸至皮起酥捞出，用重物压平放冷，切成片状。
- 3)每片肚皮肉放入一颗莲子，卷成圆卷，摆放入碗内，直至放满。
- 4)在放满龙眼野猪肉的碗内淋入卤汁少许，将碗扣入盘中，勾芡即成。

特点：荤素搭配，红白相间，味道香醇。