

# 顺天意食品 人人爱吃 牛羊拌菜材料供应 本溪牛羊拌菜

产品名称	顺天意食品 人人爱吃 牛羊拌菜材料供应 本溪牛羊拌菜
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

红油耳丝是用猪耳朵、香菇配以各种调味料制成的一道爽口小菜。猪耳含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及钙、磷、铁等，具有补虚损、健脾胃的功效，适用于气血虚损、身体瘦弱者食用。红油耳丝是用猪耳朵、香菇配以各种调味料制成的一道爽口小菜。猪耳含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及钙、磷、铁等，具有补虚损、健脾胃的功效，适用于气血虚损、身体瘦弱者食用。

羊肝粥：羊肝1只去膜切细、葱叶10克、生姜10克。用水煮熟去渣，入米煮粥食，经常食用，牛羊拌菜材料厂家直销，治不能远视、便溏、久泄。熟羊肝：将羊肝煮熟切片，蘸淡醋食适量，经常食用，牛羊拌菜材料供应，治夜盲症。羊肝菠菜汤：羊肝50克、菠菜250克，将羊肝切成片，菠菜洗净切段，将锅内水烧开，放少许盐，然后放入羊肝和菠菜，本溪牛羊拌菜，肝熟后饮汤食肝及菜，连食一周，用于血虚体质的补养。

炒羊肝的做法：羊肝放清水反复冲洗干净，泡两小时，中间换几次水，泡出羊肝中的血水。锅中放清水，加料酒，牛羊拌菜材料生产厂家，葱段，姜片，将羊肝放入煮熟，不要煮太久，用筷子插入羊肝无血水流出，即可捞出晾凉。将晾凉的羊肝切片，胡萝卜洗净切片，木耳提前泡发撕小朵，葱姜切丝，香菜切段。起锅放油烧热，放入葱姜丝爆香。下入切好的羊肝，胡萝卜，木耳，一起翻炒，可加少许清水，以免木耳炸锅溅油。待过萝卜炒软后，加盐，生抽，食醋调味。关火后撒香菜段，出锅装盘。

### 顺天意食品-人人爱吃(图)-牛羊拌菜材料供应-

本溪牛羊拌菜由开原市顺天意食品有限公司提供。开原市顺天意食品有限公司（[www.stysp.com](http://www.stysp.com)）是辽宁铁岭,其它的翘楚，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。在顺天意食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创顺天意食品更加美好的未来。