

# 牛羊拌菜 顺天意 好吃 牛羊拌菜材料加工

产品名称	牛羊拌菜 顺天意 好吃 牛羊拌菜材料加工
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

蹄筋烩三鲜做法：食材准备：蹄筋、虾仁、目鱼、鱼丸、方腿、葱。目鱼洗净，切块划花，鱼丸切半，方腿切片。葱洗净，切末。锅热水，放入目鱼焯一下，捞出，锅热油，放入虾仁，快速翻炒，捞出。锅剩油，放入目鱼，牛羊拌菜材料厂家，快速翻炒，牛羊拌菜材料加工，捞出。锅热油，放入蹄筋、料酒和盐翻炒后。接着放入木耳和水。然后放入目鱼和虾仁，再加点糖、白胡椒粉，盖上盖，焖烧2分钟。开盖，最后放入方腿，翻炒均匀。撒入葱花。大火烧开，淋上湿淀粉勾芡，再翻拌后关火，上桌。

羊肝中含有非常丰富的铁元素，而铁是我们人体中升成红血球的必备元素，多食用羊肝可以帮助我们人体减少疲劳，还能让皮肤更加红润。羊肝中含有丰富的维生素B2，可以帮助我们人体新陈代谢，维持酸碱平衡。而丰富的维生素E还可以让我们的视力更好，能够有效地防止夜盲症和视力减退，有很多的眼部疾病都有非常重要的辅助缓解作用。而且羊肝中有很多磷，能够促进儿童牙齿和骨骼的成长，预防老年人得骨质疏松症。对中年人来说也能够调节神经系统。维持心脏强有力的跳动。

羊肝蛋饼的做法：准备2枚土鸡蛋，取出少量羊肝备用，将羊肝碾成泥后放入蛋液内，羊肝泥与蛋液打匀，加入适当葱花和盐调味，热锅后倒入适量橄榄油，油锅热了以后倒入蛋液煎成蛋饼，盛入容器。

炒羊肝的做法：将羊肝切成长5厘米、宽1.7厘米、厚1.7毫米的薄片，放在用鸡蛋、淀粉打成糊中，拌匀。把玉兰片切成薄片，木耳大的撕成小块，牛羊拌菜，葱切成葱花、蒜切成片。将勺放在旺火上，倒入豆油500克，烧至五成热时，将羊肝放入，用饭勺搅开，炸至见肝收缩变色时，捞出。把勺内油倒出，留

少许底油，油热时下入木耳、玉兰片，葱、蒜、酱油、料酒、盐水、醋，煸炒一下，随即放入少许的鲜汤（水也可以）。汤汁开后，投入羊肝，颠翻几下即成。

牛羊拌菜-顺天意-好吃-牛羊拌菜材料加工由开原市顺天意食品有限公司提供。“猪,牛,羊肉制品加工,储存,销售”就选开原市顺天意食品有限公司（[www.stysp.com](http://www.stysp.com)），公司位于：辽宁省铁岭市开原市开原经济开发区科技产业园57号，多年来，顺天意食品坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。顺天意食品期待成为您的长期合作伙伴！