

羊汤馆材料厂家直销 鞍山羊汤馆材料 顺天意 一【名】惊人

产品名称	羊汤馆材料厂家直销 鞍山羊汤馆材料 顺天意 一【名】惊人
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

羊肚的性味甘温，羊汤馆材料销售，所以体虚体寒的人是最适合吃的，例如想要补虚健胃的朋友，吃哪补哪。此外，虚劳不足、手足烦热、体质羸弱、胃气虚弱以及盗汗、尿频的朋友多可以适当的多吃一点。适用于脾气虚弱，运化无力所致的脘腹胀满，大便溏泄，食欲不振，肢倦乏力等症。养阴补虚，补虚损，益精气，用于肺肾阴虚。适宜与久病体虚或是虚劳的补益。适宜肤色没有光华，失去红润、手脚冰冷的人群。和胃，中和胃酸，缓解胃痛。发表解汗，以发散风热为主，适用于发热重，微恶寒，头疼，咽喉肿痛，口渴，舌尖红，苔薄黄，脉浮数的风热表证。以发散风寒为主，适用于恶寒重，发热，无汗，头身疼痛，鼻塞流涕，苔薄白，脉浮紧的风寒表证。

羊肺为羊科动物山羊或绵羊的肺，动物形态详羊肉条。新鲜肺用水管套住冲洗干净后，下卤水煮30分钟后，捞出凉下，切片用油，盐，蒜汁拌匀即可使用。

香蕉西葫芦炒羊肺：香蕉西葫芦三根，清洗干净，羊肺清洗干净，羊汤馆材料批发，青蒜清洗干净，香蕉西葫芦切成一厘米见方的丁，羊肺切成一厘米见方的丁，青蒜切末，锅中倒油，葱花煸炒出香味，羊汤馆材料厂家直销，小火，入羊肺丁，翻炒变色，水份略有蒸发，根据口味调入适量盐、生抽、蚝油，翻炒均匀，入香蕉西葫芦丁，翻炒一分钟，将青蒜末投入，翻炒均匀即可出锅，装盘，明黄色搭配红褐色，碰撞出新的美味。

清爆羊肚做法：1、羊肚去掉脂皮，洗净，切成2厘米见方的块，下入沸水中焯烫，鞍山羊汤馆材料，即刻捞出沥净水分，再投入八成热油中，爆约2分钟，倒入漏勺。

2、用小碗加入醋、精盐、味精、葱、姜、蒜、水淀粉调拌成芡汁备用。

3、炒锅上火烧热，加底油，放入花椒粒炸出香味，捞出不要，再放入羊肚，烹绍酒，倒入对好的芡汁，翻爆均匀，迅速出锅装盘即可。

羊汤馆材料厂家直销-鞍山羊汤馆材料-顺天意-【名】惊人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）是从事“猪,牛,羊肉制品加工,储存,销售”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王经理。