

羊汤馆材料供应 顺天意食品 通化羊汤馆材料

产品名称	羊汤馆材料供应 顺天意食品 通化羊汤馆材料
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

在加了白醋的温水里泡几分钟再搓洗;先用清水大致冲洗一下，再用香油加盐泡10分钟左右(香油略多一些)，开始用手反复抓搓，直到把里面的脏东西都搓出来，再用清水冲干净;然后再用盐、醋反复洗几次，直到没有异味，这个是清除异味的关键一步;这一步至关重要，水烧开(水要多)，将羊肚放进开水锅中烫一下，要注意动作要快，既要使整个羊肚全部烫到，又不能烫过头。另外，也可以用薯粉，直接弄薯粉进行反复抓搓，直到把里面的脏东西都搓洗出来，通化羊汤馆材料，再用清水冲干净，煮的时候要加入南疆片，蒜，红枣，枸杞，马蹄等。

羊肺为牛科动物山羊或绵羊的肺。羊肺含有丰富蛋白质、铁、硒等营养元素，有补益肺气，行水的作用。羊肺有滋肺的功效。还能消渴，治小便多，补虚不足，消水肿，去风邪。

辣炒羊肺的做法：把熟羊肺里面的气管部分都切掉不要；切2毫米厚的片，再用清水洗两遍；然后开水中放黄酒和姜丝再焯烫一遍，捞出备用。锅中放少许油，炒香姜蒜，下入所有辅料大火翻炒；放入焯好的肺片；加盐和黄酒；继续大火翻炒大约一分钟即可出锅。

溜羊肺片的做法：羊肺蒸熟后，切成宽2.3厘米，长3.3厘米的片，厚一厘米的片，放入容器内，用盐，花椒水腌渍入味，羊汤馆材料供应，再用蛋清一个，羊汤馆材料销售，水淀粉10克浆好，竹笋切成羊肺片一样大小的片，羊汤馆材料厂家直销，将盐，味精，花椒水，清汤，水淀粉兑成芡汁备用.炒锅盛清油上旺火，烧七成热，将肺片下油锅炸，划散倒入漏勺控净油.炒锅留余油上火，将葱花，姜末，辣椒粉倒入锅，下竹笋片，肺片颠炒均匀，烹入芡汁，加蒜末，醋，熟淋明油，装盘即成.

羊汤馆材料供应-顺天意食品(在线咨询)-通化羊汤馆材料由开原市顺天意食品有限公司提供。羊汤馆材料供应-顺天意食品(在线咨询)-通化羊汤馆材料是开原市顺天意食品有限公司（www.stysp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。