

无锡风干腊鹅 风干腊鹅批发 胜缘食品有限公司

产品名称	无锡风干腊鹅 风干腊鹅批发 胜缘食品有限公司
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：六安市胜缘食品有限公司

炖腊鹅肉的做法

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。

炖腊鹅肉的做法

材料:腊鹅1只(约2000克)，火腿、冬笋(可以用新鲜的，也可以用袋装笋)、猴头菇、鸡腿菇适量，生姜20克，大白菜梗100克，盐、黄酒适量。

做法:1、炖腊鹅肉的做法是比较简单的，我们可以先将腊鹅去毛杂、内脏，然后并且开水中冲洗，一定要将血末都冲洗出来，切成长段待用。

2、然后将冬笋、猴头菇、鸡腿菇洗净切块待用。并且需要将生姜也切成片，当然，大白菜需要洗净以后去叶留梗，切成长段。

3、汤锅里加上一些清水，把姜块放入，等到水烧开以后，把鹅、火腿、笋放进锅中用大火加热，然后改用小火炖--小时就可以了，这时候美味的炖腊鹅肉就可以食用了。

留存美味，分割式腊鹅

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

留存美味，分割式腊鹅

腊鹅，在经过数周的阳光晾晒之后，须凉水下锅，整只置入锅内，无锡风干腊鹅，再经过大火烧制，在水沸腾之后，期间还要经常给鹅翻身，然后再小火慢炖，总共须花费大约两个小时。熟化之后的咸鹅，需要静置冷却之后，风干腊鹅价格，才可以操刀分割。

不难看出，想要食用美味的腊鹅，风干腊鹅批发，所要花费的时间很多，工序也挺繁琐的。而且摆在眼前的问题之一就是：一整只腊鹅，基本上一两顿是吃不完的，后续再食用，却没了当初的味道。

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。

腊鹅的营养价值

2、另外，腊鹅的营养价值也是非常高的，适当的食用一些腊鹅，更是可以帮助我们大家补充大量的营养物质的，并且腊鹅还具有非常不错的补虚益气的功效，对于帮助大家缓解中气不足，消瘦乏力等症的效果也是非常独特的。

3、当然，腊鹅这种美味的食材还可以用于老年糖尿病患者的治疗，老年人如果出现了糖尿病的症状了，那么适当的食用一些腊鹅也是可以有效的控制病情发展的。并且还可以起到不错的补充营养的作用。

4、另外，腊鹅的脂肪含量低，但是不饱和脂肪酸的含量是非常高的，适当的食用一些腊鹅，更是可以帮助我们大家有效的补充这些营养物质的，对于促进我们人体的健康非常的有帮助的，风干腊鹅做法，还可以起到非常不错的补虚的功效。另外，腊鹅的质地柔软，容易被人体消化吸收。

无锡风干腊鹅-风干腊鹅批发-胜缘食品有限公司(推荐商家)由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司(www.lasysp.com)拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！