

健康牛蹄筋 伊迪清真【胡家烧鸡】 本溪牛蹄筋

产品名称	健康牛蹄筋 伊迪清真【胡家烧鸡】 本溪牛蹄筋
公司名称	盘锦伊迪清真食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	辽宁省盘锦市大洼县清水镇小堡子村小堡子屯1007102803
联系电话	18204018555 18204018555

产品详情

原料：整只鸡（因为由于家里锅大小的限制，我挑了一只750克的小公鸡）

辅料：椒盐、花椒、冰糖、面粉、白糖、茶叶（便宜的茶叶沫也可以，味道上基本不会有太大差别，我还用了一些以前剩下的立顿红茶包里的茶粉末）

做法：先将食材用椒盐腌一晚，牛蹄筋哪家好，然后煮八分熟，沥干；铁锅内铺好锡纸，上面放上低于锅沿的金属盒，均匀地铺上茶叶+白糖+大米（或者小米或者白面）的混合物。

1.鸡肉和猪肉、牛肉比较，本溪牛蹄筋，其蛋白质含量较高，脂肪含量较低。此外，鸡肉蛋白质中富含人体必须的氨基酸，好吃牛蹄筋，其含量与蛋乳中的氨基酸谱式极为相似，因此为蛋白质的来源。鸡肉的蛋白质含量根据部位、带皮和不带皮而有差别，从高到底的排序大致为去皮的鸡肉、胸脯肉、大腿肉。鸡肉皮存在大量的脂类物质，所以能把带皮的鸡肉视为低热量的食品。

2.鸡肉也是磷、铁、铜和锌的良好来源，并且富含丰富的维生素B12、维生素B6、维生素A、维生素D和维生素K等。

1.活鸡肉：如果需要长时间的保存，道口烧鸡零售商建议把光鸡擦去表面水分，用保鲜膜包裹后放入冰

箱冷冻室内冷冻保鲜，一般可保鲜半年之久。

2.鲜鸡肉：鸡肉在肉类食品中是比较容易变质的，所以购买之后要马上放进冰箱里，健康牛蹄筋，可以在稍微迟一些的时候或第二天食用。剩下的鸡肉不要生着保存，应该煮熟之后保存。鸡肉可单独炖、蒸、煮熟后食用，或与其他蔬菜、肉一起炒、炖、炸后食用。

健康牛蹄筋-伊迪清真【胡家烧鸡】-本溪牛蹄筋由盘锦伊迪清真食品有限公司提供。盘锦伊迪清真食品有限公司（www.lttjsj.cn）有实力，信誉好，在辽宁盘锦的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进伊迪清真和您携手步入辉煌，共创美好未来！