

牛蛙、牛蛙肉、牛蛙腿 纸箱、泡沫箱

产品名称	牛蛙、牛蛙肉、牛蛙腿 纸箱、泡沫箱
公司名称	汕头市澄海区恒星水产品经营部
价格	20.00/千克
规格参数	包装:纸箱、泡沫箱 品种:牛蛙 等级:食用级
公司地址	中国 广东 汕头市澄海区 盐鸿镇春天湖工业区
联系电话	86 0754 85291353 13825872200

产品详情

包装	纸箱、泡沫箱	品种	牛蛙
等级	食用级	原产地	广东澄海
学名	美蛙蛙		

牛蛙具有生长快、味道鲜美、营养丰富、蛋白质含量高等优点，是名贵食品。生长快，肉质细嫩，味鲜美，是低脂肪高蛋白的高级营养品。食用菜谱

泡椒牛蛙

泡椒牛蛙

用料：牛蛙500克，大葱150克，色拉油200克，料酒10克，泡姜10克，精盐1克，大葱150克，味精2克，泡红辣椒150克，胡椒粉1克，干豆粉20克。制作方法：1、牛蛙宰杀去头去皮去内脏洗净，斩成块，用盐、胡椒粉、干豆粉、料酒上浆码味。泡红辣椒去蒂去籽切成节，大葱洗净切成节，泡姜切成姜米。2、炒锅下油烧至七成热，将牛蛙下锅滑溜断生捞起。炒锅内下少许油烧热，下泡姜米、泡椒节炒出香味，下牛蛙，烹入料酒，放味精、大葱节簸转起锅装盘即可。生炒牛蛙先准备好牛蛙一只，笋片和青椒。牛蛙杀好斩块，先下水煮一下就挥出（去血腥）然后锅里倒少许油。放姜片，

生炒牛蛙

放入牛蛙。炒一下。放入青椒和笋片。少炒一下。就加入一点黄酒，加入半勺水。然后加盐，味精，少许糖，和胡椒。等水下去一半时。就打点芡粉，淋麻油出锅，好了。

适宜人群

一般人皆可食用。

1. 胃弱或胃酸过多的患者最宜吃蛙肉