

内蒙古牛肉干 牛肉干价格 云佳龙

产品名称	内蒙古牛肉干 牛肉干价格 云佳龙
公司名称	内蒙古云佳龙商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	乌海市热电厂西门对面河套绿色有机食品展厅
联系电话	18947977277

产品详情

开鲁红干椒

开鲁红干椒，内蒙古自治区开鲁县特产，中国国家地理标志产品。开鲁县是中国县域红干椒生产基地。开鲁红干椒皮红肉厚、色质纯正、果实细长、品质优良，产品销往中国国内20多个省自治区、直辖市，并出口新加坡、韩国、日本、俄罗斯等国家。

开鲁县是内蒙古古县之一，土地资源丰富，县内地势平坦土壤肥沃，土质以黑图1 开鲁红干椒种植基地白相间五花土为主，有机质含量适中，光照资源充足，年平均日照时数3100小时左右，年降水在340毫米左右，虽然降水少，但88.6%都集中在作物生长的5~9月份，属雨热同季，条件极适宜红干椒的生长。

欢迎您拨打图片上的电话联系，获取更多优惠哟~~~

内蒙古奶酪做法

生奶酪的做法是，把鲜奶倒入筒中，经过翻搅提取奶油后，将纯奶放置在热处，使其发酵。当鲜奶有酸味后，内蒙古牛肉干，再倒入锅中煮熬，待酸奶呈现出豆腐形状时，将其舀进纱布里，挤压除去水份。然后，把奶渣放进模具或木盘中，或挤，大多都在行囊中放几块奶酪，以防不测，备以充饥解渴。压成形，牛肉干特产，或用刀划成方块，生奶酪就制做成功了。

熟奶酪的做法与生奶酪的做法略有不同。制做熟奶酪时，先把熬制奶皮剩下的鲜奶，或经过提取奶油后的鲜奶，放置几天，使其发酵。当酸奶凝结成软块后，再用纱布把多余的水份过滤掉，放入锅内慢煮，并边煮边搅，草原牛肉干，待呈糊状时，将其舀进纱布里，挤压除去水份，然后，把奶渣放进模具或木盘中，或挤压成形，或用刀划成不同形状。奶酪做成后，要放置在太阳下，或者通风处，使其变硬成干。食奶酪方法很多，或泡在奶茶中食用，或如吃干粮一亲细嚼慢咽，越嚼越能品尝出其中的滋味

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，牛肉干价格，获取更多优惠哟~~~

内蒙古牛肉干的营养价值

内蒙古牛肉干含有人体所需的多种矿物质和氨基酸，既保持了牛肉耐咀嚼的风味，又久存不变质。每100克牛肉干的营 风干牛肉干养成分：

能量550千卡；蛋白质45.6克；脂肪40克；碳水化合物1.9克；胆固醇120毫克；硫胺素0.06毫克；核黄素0.26毫克；烟酸15.2毫克；钙43毫克；磷464毫克；钾510毫克；钠412.4毫克；镁107毫克；铁15.6毫克；锌7.26毫克；硒9.8微克；铜0.29毫克；锰0.19毫克。

牛肉干味甘、性平、入脾、健胃。含有丰富的肌氨酸、维生素b6、维生素b12、丙氨酸、肉毒碱、蛋白质、亚油酸、锌、镁、钾、铁、钙等营养成份，这些营养成份，补中，滋养脾胃，强健筋骨，化痰息风，止渴止涎之功效，适宜于中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、久病及面黄目眩之人食用。特别是对体力恢复和增强体质有明显。

欢迎您拨打图片上的电话联系我们，获取更多优惠哟~~~

内蒙古牛肉干-牛肉干价格-云佳龙(推荐商家)由内蒙古云佳龙商贸有限公司提供。内蒙古云佳龙商贸有限公司(www.yunjism.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！同时本公司(www.yunjism.com)还是从事乌海特产，乌海绿色有机食品，乌海旅游展览馆的厂家，欢迎来电咨询。