

山东古东阿阿圣阿胶丁 阿胶丁

产品名称	山东古东阿阿圣阿胶丁 阿胶丁
公司名称	山东阳谷阿城古胶制胶产业有限公司
价格	.00/个
规格参数	品名:阿胶丁 产地:山东 产品属性:兽类动物
公司地址	阳谷县阿城镇阿胶路8号
联系电话	6752038 13863520441

产品详情

品名	阿胶丁	产地	山东
产品属性	兽类动物	性状	本品为方形小块，黑褐色，有光泽。质硬而脆，断面光亮，碎片对光照视呈棕色半透明状，气微，味微甘。
性	热	味	微甘
毒性	无毒	产品形态	块
炮制工艺	熬制		

(山东省产品质量监督检验研究院检验报告)2010年报检情况

【成分】驴皮，冰糖，黄酒，豆油。

【性状】本品为长方形或方形块，黑褐色，有光泽。质硬而脆，断面光亮，碎片对光照视呈棕色半透明状。气微，味微甘。【用法用量】烊化食用：3~9g。（详见食用方法）

【适宜人群】普通人群。

【食用方法】

1、烊化法：将阿胶砸碎（用信纸或布裹着胶块，放在较为坚硬的台面上，用锤子砸成碎末），取3--9克（约每块的三分之一）放入杯中，加冰糖少许，用沸水适量冲开，搅拌，放冷后即可食用。2、传统法：取阿胶250g，砸碎置于带盖的容器内，加冰糖、黄酒、水各100g（或ml），浸泡24~48h，至胶软化无硬块后，根据需要加入适量的黑芝麻、核桃仁、大枣、桂圆肉等搅匀，放入锅中隔水蒸制0.5~1h，待其全部溶化，取出放凉，加盖置阴凉处或冰箱内，每次1~2汤匙，加开水食用即可。3、其它食用方法：用户可根据自己的喜好，在做饭、炒菜、喝水时，均可加入阿胶食用。如：阿胶粥取糯米100g煮熟，候熟入阿胶15g稍煮，搅令烊化即成。阿胶鸡蛋汤将阿胶适量炖化加蜂蜜一匙，冲鸡蛋一个。阿胶葱白蜜用新水煎葱白三片，去葱，入阿胶二钱、加蜂蜜二匙溶开。阿胶甜肉制作：瘦肉250g洗净切块，先炖入成熟时入阿胶20g白糖50g、花椒5粒炖至熟，火靠浓汁。阿胶酒将阿胶80g切成小块（或砸碎），置小坛内，倒入适量黄酒，将坛放在文火上煮沸，边煮边向坛内续添黄酒，直至酒添尽，阿胶化完，药酒约有500ml时可取下放冷，收入瓶中。每次空腹温饮20~30ml。阿胶炖野雉将野雉肉块200克洗干净，放入沸水中焯去血水，捞起放入炖盅里，加入汤水，阿胶（30克蒸溶的），红枣12枚，姜片，葱结，精盐，盖上炖盅盖，上笼旺火炖2小时，出笼后，放去姜片，葱结，撒入胡椒粉，淋香麻油即可。阿胶煮红枣取大枣10枚置锅内，加水适量煮熟，加入捣碎的阿胶6g，溶化，红糖适量调味。饮汤食枣。

qq:776119186

手机：13863569111

电话：0635-8606361

传真：0635-8528391

开户行：聊城市工商银行振兴路支行；农行：聊城开发区支行

开户名：夏庆娥 开户名：夏庆娥

账号：1611025001052670972 卡号：6228481320885790015