

雪域高原牦牛酥油 高原牦牛酥油

产品名称	雪域高原牦牛酥油 高原牦牛酥油
公司名称	陈晋斌（个体经营）
价格	100.00/千克
规格参数	品牌：:高原牦牛酥油 产品类别：:其他 卫生许可证：:453454456
公司地址	中国 云南 香格里拉县 云南省迪庆藏族自治州香格里拉县
联系电话	86 0887 18708878263 18708878263

产品详情

品牌：高原牦牛酥油 产品类别：其他 卫生许可证：453454456
产品标准号：01 净重：1(L) 保质期：12(个月)
生产厂家：迪庆宏远 原产地：云南香格里拉 特产：是

酥油知识介绍：酥油是似黄油的一种乳制品，是从牛、羊奶中提炼出的脂肪。藏区人民最喜食牦牛产的酥油。产于夏、秋两季的牦牛酥油，色泽鲜黄，味道香甜，口感极佳，冬季的则呈淡黄色。羊酥油为白色，光泽、营养价值均不及牛酥油，口感也逊牛酥油一筹。酥油营养阐述：酥油是似黄油的一种乳制品，是从牛、羊奶中提炼出的脂肪，酥油滋润肠胃，和脾温中，营养价值颇高。

酥油适合人群：一般人均可食用1. 较适合缺乏维生素a的人和儿童食用；2. 冠心病、高血压、糖尿病，动脉硬化患者忌食；孕妇和肥胖者尽量少食或不食。酥油食疗作用：不同的酥油有不同的收效，犏牛酥油能调治身体，黄牛、山羊酥油则凉息风热，牦牛、绵羊酥油性热，能祛风寒。酥油做法指导：1.先将牛奶或羊奶稍加热，然后倒入专门打制酥油的木桶中，桶里有长柄活塞，藏语称为“甲罗”。活塞比木桶内壁稍小，可以上下自由活动；2.奶倒入木桶后，即用“甲罗”用力上下搅动近千次，奶中的油水即自行分离，油浮在上面，用手捧出，灌进椭圆形或长方形皮口袋中，冷却后即成为块状酥油。牛奶打制的酥油呈黄色，羊奶打制的酥油呈白色；3.这些酥油制成后即可留存起来随时食用或外运出售。制酥油后剩下的水可以饮用，也可制成“曲拉”（即奶渣）等奶制品食用。在牧区，也有的将奶倒入陶罐中，重复摇动制成酥油。