

北京羊肉批发厂家 大厂羊肉供应商 三利肉类

产品名称	北京羊肉批发厂家 大厂羊肉供应商 三利肉类
公司名称	大厂回族自治县夏垫三利肉类加工厂
价格	5.00/普通
规格参数	
公司地址	廊坊大厂回族自治县夏垫经济技术开发区
联系电话	86-03168865625 13582780460

产品详情

北京羊肉批发厂家 大厂羊肉供应商 大厂回族自治县夏垫三利肉类加工厂始建于2003年8月份，位于河北大厂回族自治县夏垫镇毛厂村，是一家经国家相关部门批准注册的生产肉类食品的私营企业。主营羊肉卷、羊肉。简要介绍 性味：甘、温、无毒。归经：入脾、肾。功效：补虚劳，祛寒冷，温补气血；益肾气，补形衰，开胃健力；补益产妇，通乳治带，助元阳，益精血。主治：肾虚腰疼，阳痿精衰，形瘦怕冷，病后虚寒，产妇产后大虚或腹痛，产后出血，产后无乳或带下。说明：羊肉有山羊肉、绵羊肉、野羊肉之分。古时称羊肉为羶肉、羝肉、羯肉。它既能御风寒，又可补身体，对一般风寒咳嗽、慢性气管炎、虚寒哮喘、肾亏阳痿、腹部冷痛、体虚怕冷、腰膝酸软、面黄肌瘦、气血两亏、病后或产后身体虚亏等一切虚状均有治疗和补益效果，最适宜于冬季食用，故被称为冬令补品，深受人们欢迎。由于羊肉有一股令人讨厌的羊膻怪味，故被一部分人所冷落。其实，一公斤羊肉若能放入10克甘草和适量料酒、生姜一起烹调，即能够去其膻气而又可保持其羊肉风味。禁忌：暑热天或发热病人慎食之；水肿、骨蒸、疟疾、外感、牙痛及一切热性病症者禁食。红酒和羊肉是禁忌一起食用的食用后会产生化学反应。