

## 袋装柏丫风干牦牛肉，九寨沟旅游必购美食

产品名称	袋装柏丫风干牦牛肉，九寨沟旅游必购美食
公司名称	红原御坊斋牦牛肉食品厂
价格	35.00/袋
规格参数	
公司地址	四川省阿坝藏族羌族自治州红原县邛溪镇阳嘎北街
联系电话	0837-2662837 13778476880

## 产品详情

在前面的内容里，红原御坊斋牦牛肉小编给大家介绍了《教你几个鉴别真假风干牦牛肉的方法》，相信通过以上方法大家可以很好地判断出风干牦牛肉真假来，最近有一些朋友来到九寨沟旅游，其是在春天的时候，由于比较喜欢吃牛肉，所以临走的时候，买了几袋牦牛肉，可是最后回到家，一吃才知道是假的，其实，在这里，我们可以根据牦牛的养殖，宰杀情况，很容易判断出牦牛肉的真假来。

一般动物而言，在春季都是哺乳繁殖阶段，比如：鱼类，要在春季的时候产卵，对于牦牛而言，春季是哺乳繁殖的时候，在这个时间段，牧民是不会宰杀牦牛的，所以，这个时候，所售的风干牦牛肉，一般是假货，除非是去年留下的。假的风干牦牛肉，一般通过表面，很难发现，其一般用一些马肉代替，在马肉上涂上一层牛油，这样就很容易蒙混，不过，当您用热水煮过之后，待牛油消失，则很容易看到所谓的“牦牛肉”来。牦牛的繁殖具有明显的季节性，一般发情配种集中在7、8、9三个月。

牦牛的妊娠期平均为256.8天(250~260天)，若牦牛怀杂种牛犊(犏牛犊)，则妊娠期延长，一般为270~280天，即延长15天左右。那么，当小牛产下后，基本上也就在来年春天，因此，这个时候就是牦牛的哺乳期，因此，这个时候，一般不宰杀牦牛，除此之外，经过了一个冬季，牦牛的消费也比较大，这个时候，牦牛都相对比较轻，肉比较少，所以大家也不会选择这个时间去宰杀。因此，我们在购买风干牦牛肉时，要查看下其生产日期，以初步确定牦牛的宰杀时间，帮助我们判断牦牛肉的真假，对于风干牦牛肉而言，其经过严格加工，密封保存后，能够存放较长时间，所以，在我们购买风干牦牛肉时，如果其没有超过保质期，那么我们可以放心购买食用。

很多人，可能喜欢买一些散装的牦牛肉，那么这个时候就需要特别注意了，不是自己亲眼看到杀牛，最好不要太多相信，尤其是牦牛肉的价格比较低的时候，我们知道，整个风干牦牛肉的制作工艺十分复杂，通常牛肉干价格在百九十元一斤，那么牦牛肉的价格会更高，风干牦牛肉采用优质牦牛，后腿肉，那么其价格会高许多，所以价格低廉的风干牦牛肉，一定要谨慎购买。红原御坊斋牦牛肉小编相信，只要了解了真假风干牦牛肉的识别方法，想要购买到真的风干牦牛肉也是十分容易的事情。如果您没经验，那么就找个当地人帮您挑选吧，不过不要太相信导游，因为很多导游，与牦牛肉销售店铺存在一定的利益关系。