

内蒙古特产风干牛肉 牛肉干烧烤味 100%风干科尔沁排酸牛肉

产品名称	内蒙古特产风干牛肉 牛肉干烧烤味 100%风干科尔沁排酸牛肉
公司名称	呼和浩特市钱毅食品有限责任公司
价格	42.00/个
规格参数	品牌:钱毅 品种:牛肉干 口味:烧烤
公司地址	中国 内蒙古 呼和浩特市赛罕区 天骄工业园区A座
联系电话	86 0471 2886369

产品详情

品牌	钱毅	品种	牛肉干
口味	烧烤	售卖方式	散装
商品条形码	6941927750163	等级	一级
规格	200/包	净重	200 (g)
原产地	内蒙古	保质期	270 (天)
生产日期	近日	生产厂家	呼和浩特市钱毅食品有限 责任公司
储藏方法	通风干燥或者冷藏保存	原料和配料	精选排酸牛肉、盐
卫生许可证	QS150104013818	产品标准号	DB15/432-2006

品名：纯风干传统原味牛肉干重量：10公斤/件味道：烧烤

品质：一级（内蒙古最好品质）

特点：野味十足，满足您追求天然的愿望

本肉专利：无排松肉干，吃一根顶3根

想试吃请进入零售店了解详情

想加盟代理、团购或批发请致电13039514665 钱先生

销售情况及顾客反映或者想试吃请进入零售店了解详情

牛肉干的识别常识：

牛肉干有很多种，可以按地区划分，可以按制作工艺划分，也可以按口味划分，又可以按形状、原料划分。按地区划分，有内蒙古牛肉干、四川牛肉干、青海牛肉干、西藏牛肉干、贵州牛肉干、****牛肉干、****牛肉干等；而按制作工艺划分，又可以分为风干、水煮、卤制等，而在后期又可以进行炸制、烤制等；如果按口味来区分，则可以分为原味、麻辣味、孜然味、五香味、咖喱味等；如果按形状来区分可以分为牛肉粒、牛肉条、牛肉片等；按制作原料来分，还可以分为牦牛、黄牛、水牛牛肉干等。每个地区有每个地区的制作方法的口味特点，各种制作工艺、口味等也往往并存。

谈到怎样选购牛肉干，不论用什么制作工艺、制作什么口味，牛肉干的原料的重要性都不变，肉质在一定程度上决定营养。选择在草原上的生产的牛肉制作的牛肉干相对比较绿色天然些。另一方面可以尽量选择添加剂少，相对更接近原料的牛肉干产品。

怎样才能知道自己买的牛肉干原料是不是牛肉时，首先要从形状上进行判断，虽然权威部门对原料鉴别的程序比较复杂，但大块牛块的牛肉干还是相对比较放心的；另一方面可以从价格上进行判断，如果按照牛肉干制作的成本来推算一下，销售价格低于成本价格的往往也不是真正的牛肉制作的，或不是这种成本的牛肉制作的。

内蒙古特产牛肉干历史悠久营养丰富

牛肉干——历史来源

牛肉干历史，早在成吉思汗建立蒙古帝国，蒙古族骑兵就与牛肉干有着不解之缘，"出入只饮马乳，或宰羊为粮。只要有供马匹和畜群食用的水草，蒙古人就可以自给。一头牛宰杀后，百十公斤重的牛肉凉干捻成沫后，只有十几斤肉沫，装袋后背在身上，只要有水便可冲饮。即使一时缺乏，还可以射猎作为补充。在作战中，蒙古骑兵就是依靠马匹和畜群来给养的；这在后勤上大大减少了军队行进的辎重。牛

肉干在远征作战中起着很重要作用。

草原牧民自古就有晾晒牛肉干的习俗，是招待贵客的食品，只有尊贵的客人来时才肯拿出烹制。

牛肉干——食疗益处

牛肉有补中益气，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、贫血久病及面黄目眩之人食用。

牛肉干——食用人群

一般人都可食用，牛肉干的膳食纤维较粗不易消化，有很高的胆固醇和脂肪，老年人、儿童及消化力弱的人不宜多吃；感染性疾病、肝病、肾病的人慎食。

牛肉干——营养分析

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——益处颇多

- 1.牛肉富含肌氨酸。牛肉中的肌氨酸含量比任何其它食品都高，这使它对增长肌肉、增强力量特别有效。在进行训练的头几秒钟里，肌氨酸是肌肉燃料之源，它可以有效补充三磷酸腺苷，从而使训练能坚持得更久。
- 2.牛肉含有足够的维生素b6，可帮你增强免疫力，促进蛋白质的新陈代谢和合成，从而有助于紧张训练后身体的恢复。
- 3.牛肉含肉毒碱。鸡肉、鱼肉中肉毒碱和肌氨酸的含量很低，牛肉却含量很高。肉毒碱主要用于支持脂肪的新陈代谢，产生支链氨基酸，是对健美运动员增长肌肉起重要作用的一种氨基酸。
- 4.牛肉含钾和蛋白质。钾是大多数运动员饮食中比较缺少的矿物质。钾的水平低会抑制蛋白质的合成以及生长激素的产生，从而影响肌肉的生长。牛肉中富含蛋白质：4盎司瘦里脊就可产生22克一流的蛋白质。
- 5.牛肉是亚油酸的低脂肪来源。牛肉中脂肪含量很低，但却富含结合亚油酸，这些潜在的抗氧化剂可以有效对抗举重等运动中造成的组织损伤。另外，亚油酸还可以作为抗氧化剂保持肌肉块。

6.牛肉含锌、镁。锌是另外一种有助于合成蛋白质、促进肌肉生长的抗氧化剂。锌与谷氨酸盐和维生素b6共同作用，能增强免疫系统。镁则支持蛋白质的合成、增强肌肉力量，更重要的是可提高胰岛素合成代谢的效率。

7.牛肉含铁。铁是造血必需的矿物质。与鸡、鱼、火鸡中少得可怜的铁含量形成对比的是，牛肉中富含铁质。

8.牛肉含丙氨酸。丙氨酸的作用是从饮食的蛋白质中产生糖分。如果你对碳水化合物的摄取量不足，丙氨酸能够供给肌肉所需的能量以缓解不足，从而使你能够继续进行训练。这种氨基酸最大的好处就在于它能够把肌肉从供给能量这一重负下解放出来。

9.牛肉含维生素b12。维生素b12对细胞的产生至关重要，而红细胞的作用是将氧带给肌肉组织。维生素b12能促进支链氨基酸的新陈代谢，从而供给身体进行高强度训练所需的能量。

10.牛肉的食用多样化。牛肉后腿肉、侧腹肉、上腰肉和细肉片在滋味和口感上都有所不同，不同于单调乏味的鸡胸肉。

牛肉味甘、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，具有增强免疫力和促进新陈代谢的功能，特别是对体力恢复和增强体质有明显疗效。而且，悉尼大学的卡罗琳·雷博士发现牛肉能提高人的智力，尤其对于像学生考试这种需要“临时提高智力的场合”效果更明显。