

云南省有名特风味食品----乳饼

产品名称	云南省有名特风味食品----乳饼
公司名称	赵俞东（个体经营）
价格	15.00/包
规格参数	原产地:云南石林 净重:50（g） 原料与配料:鲜羊奶
公司地址	中国 云南 昆明市官渡区 织布营354号
联系电话	86 0871 7352455 13759446612

产品详情

原产地	云南石林	净重	50（g）
原料与配料	鲜羊奶	保质期	90（天）
脂肪	48（%）	水分	2（%）
生产厂家	云南石林	储藏方法	冷藏.常温
绿色食品	是	品牌	石林
生产日期	发货当天	售卖方式	包装
特产	是	有机食品	是

云南特产羊乳饼

石林（路南）县圭山、石林、尾则、亩竹箐、西街口等，盛产驰名中外的乳饼。乳饼是选用新鲜羊奶，煮沸加入食用酸，凝固后加压制成块状，一般5公斤奶可制1公斤乳饼。优质乳饼色白略带黄色，表面有油质，无酸味。民间将乳饼放入罐内密封，可存放半年不变质。乳饼的吃法很多，可煎、蒸、煮、烤，切丝炒肉，还可生吃，切成片与火腿片相间，即可制成闻名的云腿乳饼罐头。

羊乳用羊奶作原料，制作方法大体是先用纱布将鲜奶进行过滤，滤去杂质，在按一定的比例在羊奶中加进卤水或者是一种名叫奶藤的野生植物，然后用火加热至涨沸，使之凝结成絮状物，再用纱布包住进行挤压，滤去酸水，即成一块块四方形乳白色的乳饼。羊乳饼的吃法多种多样，新鲜时不需任何烹调加工就可以生吃；熟食时可先将乳饼切成豆腐干样的小块，用文火在熟香油中煎炸到两面发黄，即可上桌作为佐餐下酒的美味；还可以切成薄片，再两片之间夹进一片鹤庆火腿，形似西餐中的“三明治”，放入甑子蒸熟后食用，乳饼鲜香与火腿芬芳竞相媲美，相得益彰。另外剑川一带还有一种独特的吃法，既把乳饼与甜米酒、火腿和食糖混合拌匀，放在碟碗中隔水或者搁在甑子里蒸熟后食用。羊乳饼食用以新鲜为佳，如要保存，可浸入炼透后冷却的菜汁油中，即使隔年食用，其营养、色泽、香味均与新鲜的

古人曰：“羊食百草，其乳滋补。”羊奶中含有丰富的蛋白质、脂肪、钙、铁、锌、维生素等成分，是

人类营养补充最全面的佳品，是世界上公认最接近人奶的乳品，被称为：“奶中之王”、“乳业之秀”。消费者喜爱羊奶不仅仅是因为羊奶口感独特，而是意识到羊奶是温性食品，暖胃、易消化、补肾。中医对羊奶的保健作用推崇有加，早在《本草纲目》中就有记载：“羊乳甘温无毒，补寒冷虚乏，润心肺，治消渴，疗虚劳，益精气，补肺肾气，和小肠气”。羊奶适宜各类人群饮用，尤其是可解除大部分人饮用牛奶引起的过敏及不适、胃肠道功能不佳、支气管炎症或身体虚弱、易疲劳的人群以及羊奶中的乳糖分子颗粒细小，容易被乳糖酶消化分解，所以宝宝饮用不易出现呕吐、皮疹、胀气、溢奶、腹泻、便秘等情形；对于老年人来说，羊奶性温，具有较好的滋补作用。羊乳中有高含量延年寿命肉酸素氨基酸；其熔点低所以减低血液流动黏性，有益血液循环防止血管硬化使末端微血管血液流通及皮肤代谢；同时，可促进骨骼生长降低血液中胆固醇；羊奶与人奶一样含丰富不饱和脂肪酸特别是中链脂肪酸（m c t），易被肠粘膜细胞吸收，直接进入静脉氧化供能，不易在人体内形成脂肪堆积，不易引起身体肥胖。羊奶除加工成液态奶、羊奶粉外，还可加工成乳饼，乳饼色白如豆腐，奶香飘逸，食之嫩滑爽口；乳饼比羊奶更易贮藏运输和加工食用。乳饼的吃法：随着人们烹饪技术不断地改进，吃法也花样迭出。乳饼可通过蒸、烩、煎、炸等方法烹制出口味各异、色香味美的多种菜肴。如：火夹乳饼（蒸）、青蛙蹲石板（烩）、锅贴乳饼（煎）等，都是云南人津津乐道的美味佳肴