

5A雪花牛肉 大连 564564

产品名称	5A雪花牛肉 大连 564564
公司名称	北京冰天冻地冻品行
价格	1300.00/千克
规格参数	原产地:大连 商品条形码:564564 品牌:大连雪龙
公司地址	北京市丰台区大红门京深海鲜批发市场冻品区B49号
联系电话	86 010 51229081

产品详情

原产地	大连	商品条形码	564564
品牌	大连雪龙	产品标准号	456456455
卫生许可证	456456	净重	10 (kg)
保质期	360 (天)	类型	冷冻
生产厂家	448564	包装规格	45645
产品型号	45645	储藏方法	冷冻
绿色食品	是	生产日期	20110502
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

雪花牛肉

目录

简介 雪花调理牛肉[制作优点功效](#)用途 生产要求 做法简介 雪花调理牛肉[制作优点功效](#)用途 生产要求 做法展开

编辑本段简介

所谓"雪花"生肉

即指脂肪沉积到肌肉纤维之间,形成明显的红、白相间,状似大理石花纹的牛肉,国内外也称其为大理石状牛肉.在牛不同的部位均有,多以其分布的密度、形状和肉质作为等级之分。我们常见的“肥牛”也可算是一种,而选用眼肉、上脑、外脊的话,就更为上乘了。这种牛肉香、鲜、嫩,是中西餐均宜的高档牛肉,价格较贵.普通的牛肉里边的牛油本身它的组成就跟这种雪花牛肉脂肪的结构里面的成份有很大的出入,那么雪花牛肉首先呢可以说它的脂肪酸的含量是非常高的。雪花牛肉含有大量我们人体所需的脂肪酸。而且随着牛肉里脂肪含量增高,胆固醇的含量反而下降了,那么雪花牛肉的胆固醇含量到底低到什么程度呢? 超过30%这样的牛肉,它的这个胆固醇的含量一公斤这样的牛肉仅相当于一个鸡蛋的鸡蛋黄含有

的胆固醇。别看雪花牛肉里含有大量脂肪，胆固醇的含量却比普通牛肉的胆固醇含量低。雪花牛肉的营养价值和普通牛肉的确有很大的不同，编辑本段雪花调理牛肉[霜降雪花牛肉](#) 介绍：雪花牛肉指脂肪均匀分布于肌肉组织中，形成大理石样花纹，如同雪花般美丽，因此得名霜降雪花牛肉。制作

经调理的霜降雪花牛肉，原料精选鲁西黄牛和[日本](#)

黑毛等品种牛肉，选择眼肉、内、外脊等部位，采用国际领先的牛肉雪花加工技术，使牛肉的白色脂肪在肌肉纤维中有序沉积，形成密集的大理石花纹。优点 加工后的牛肉营养丰富、品质提高，实现厚切。白色脂肪在肌肉纤维中沉积，形成均匀的大理石花纹；口感柔润、鲜嫩，易嚼易咽。功效 牛肉含有丰富的蛋白质，氨基酸组成比猪肉更接近人体需要，能提高机体抗病能力，对生长发育及手术后、病后调养的人在补充失血、修复组织等方面物别适宜。寒冬食牛肉，有暖胃作用，为寒冬补益佳品。中医认为，牛肉有补中益气、滋养脾胃、强健筋骨、化痰息风、止渴止涎的功效。适用于中气下陷、气短体虚，筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用。编辑本段用途

适用于：火锅、铁板、炭火烤肉、串烧、煎炒烹炸、牛肉饭及肥牛肉面编辑本段生产要求

生产雪花牛肉从品种选择上就有特定的要

求。在国外以日本的[神户](#)

和牛养出的雪花牛肉最有名。目前我国，以秦川牛作为母本，红安格斯牛为父本，也能培育出可以生产雪花牛肉的品种。脂肪沉积的条件好，是雪花肉牛品种选择的一大要求。在喂养方面，母牛正常喂养就行，到了小牛出生之后，就和普通小牛不一样了。小牛从出生到10个月这个阶段是成长期，基础得打好。最需要注意的就是要让小牛多吃。一般的小牛可能只让它吃八成饱，而雪花小牛就要喂十成饱。因为这个阶段最重要的就是让雪花小牛长骨骼。这就要求雪花小牛肋骨的间距拉大。把雪花小牛的骨骼撑大，就先要把胃撑大，把胃撑大，骨骼自然也会撑大。再通过骨骼发育，促进肉的发育，在肉发育过程当中，里面脂肪组织再发育，雪花牛肉实际上就是肌肉里面的肌纤维束跟肌纤维束之间有很多毛细血管，让毛细血管也就是贯穿于对肌纤维束之间的血管壁的外围沉积上脂肪，这样就形成雪花牛肉。编辑本段

做法 菜名：雪花牛肉片 主料：

牛后腿臀肉8两（约300克），蛋白2只量，蒜茸、姜片、葱段各少许，生粉、绍酒各1茶匙。配料：腌料：

生抽、生粉各1茶匙，水3汤匙，糖少许。汤汁料：上汤或水1/2杯，盐、糖、胡椒粉各少许，生粉1茶匙。做法：1、牛肉切薄片，用腌料腌约半小时后泡油留用。2、烧热少许油，爆香蒜、姜及葱段，放入牛肉赞酒，加少许生粉水炒匀盛起。3、煮滚汤汁料，慢慢注入打匀的蛋白，再滚时将牛肉放入略煮即可。

备注：蛋白不含胆固醇，热量也少，是健康食品之一。菜名：雪花牛肉火锅 主料：

锅底、芝麻酱、沙茶酱、雪花牛肉。做法：雪花牛肉洗净沥干水分，切粒备用。开锅，滚开锅底，调味，放入雪花牛肉涮熟，吃时蘸上芝麻酱或沙茶酱便可。备注：

雪花牛肉，其味甘香嫩滑，用作锅料是一流的。