

# 羊肩肉 羊肉 羊肩肉生产厂家

产品名称	羊肩肉 羊肉 羊肩肉生产厂家
公司名称	南京美事食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市江宁区江苏润恒交易市场A区1栋58号
联系电话	13813925116

## 产品详情

### 食用方法

牛科动物山羊或绵羊等的肉。羊，又称为羯、羝。在我国分布很广，羊肩肉商家，几乎遍及各地；绵羊以西北、北部为多。杀羊取肉，洗净用。

性能：味甘，性温。能温中暖肾。

参考：含丰富的蛋白质、脂肪、磷、铁、钙、维生素B1.B2和烟酸，胆甾醇等成分。

用途：用于气血不足，羊肩肉，虚劳羸瘦；脾胃虚冷，少食或欲呕，阳衰，腰膝酸软，尿频。

用法：煮汤，入菜肴等。

注意：外感病邪和素体有热者不宜。

### 羊肉

羊肉，性温。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、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补益效果，羊肩肉生产厂家，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。

羊肉是指羊身上的肉，古时称为羶肉、羝肉、羯肉，为全世界普遍的肉品之一。羊肉肉质与牛肉相似，但肉味较浓。羊肉较猪肉的肉质要细嫩，较猪肉和牛肉的脂肪、胆固醇含量少。

#### 牛羊肉价格为何上涨

分析一：供应量减少，一方面随着三江源生态保护和建设工程实施，退耕还草、禁牧减畜，可供商品牛羊数量减少；另一方面西藏、新疆等周边地区贩运户高价在我省大量收购牛羊，羊肩肉报价，导致货源外流。

分析二：我省牛羊肉品质好，备受消费者青睐，来自各地的经销商在我省从事加工牛羊肉，抬高了牛羊肉市场价格。

分析三：人工、运输成本增加，燃油等费用上涨，导致牛羊肉价格抬高。

分析四：由于食俗习惯，牛羊肉作为我省少数民族生活必需品，其他肉类无法替代。

羊肩肉-羊肉-羊肩肉生产厂家由南京美事食品有限公司提供。羊肩肉-羊肉-羊肩肉生产厂家是南京美事食品有限公司（[www.meimeiyang.cc](http://www.meimeiyang.cc)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：韩瑞瑞。