

羊肩肉多少钱 羊肉卷 常州羊肩肉

产品名称	羊肩肉多少钱 羊肉卷 常州羊肩肉
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

羊肉好不好吃的标准

肉的鲜嫩肥美程度肯定是一位的，而这一方面与羊种有很大关系，另一方面则是与饲料种类和育肥方式有关。很多人会把羊肉是否有膻味作为羊肉品质的一个标准，严格来说，这是不准确的，膻味的来源很多，饲料、羊种、阉割时间、年龄、宰杀和处理方式都有可能对其造成影响。

如养殖量小，北京甚至当地都很难吃到的甘肃滩羊，就因为其特别的品种及饲料，使得膻味微乎其微；但滩羊离开当地的水土环境，羊肩肉多少钱，照样会有腥膻。还有人觉得现在的羊肉比起以前似乎膻味更明显，这大约是由于养殖技术的改变，一般老百姓吃到的羊肉都是规模养殖的，出于快速育肥等考虑，饲料也逐渐从纯粹的牧草变为谷草结合的缘故。

羊腱肉怎么做

材料：

羊腱1个，栗子10枚，胡萝卜1/2个。调料：八角1个，红辣椒适量，姜末、桂皮各少许，酱油、盐各2匙，蚝油、鸡精、白糖各1匙。

2做法

1、羊腱肉洗净，羊肩肉厂家，剁块，常州羊肩肉，用开水焯烫一下，胡萝卜洗净切块。

- 2、将胡萝卜放入锅中，加清水煮沸，放入羊腱肉一起煮15分钟取出。
- 3、锅中放适量油烧热，下姜末爆香，加入羊腱翻炒，放入桂皮、八角、辣椒，用小火焖约1小时。
- 4、羊腱炖烂后加入栗子，再焖至栗子软时，加入酱油、蚝油、鸡精、白糖、盐，然后收汁装盘。

羊肉的好搭档

- 1、凉性蔬菜羊肉性温热。因此，吃羊肉时要搭配凉性和甘平性的蔬菜，能起到清凉、去火的作用。
- 2、豆腐豆腐不仅能补充多种微量元素，其中的石膏还能起到清热泻火、除烦、止渴的羊排作用。
- 3、萝卜羊肉和萝卜做成一道菜，则能充分发挥萝卜性凉，可起消积滞、化痰热的作用。
- 4、孜然可去掉羊肉中的膻气。
- 5、带皮生姜姜皮辛凉，有散火、除热作用，与羊肉同食还能去掉膻味。

羊肩肉多少钱-羊肉卷-常州羊肩肉由南京美事食品有限公司提供。羊肩肉多少钱-羊肉卷-常州羊肩肉是南京美事食品有限公司（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。