

羊排报价 羊排 羊排

产品名称	羊排报价 羊排 羊排
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

如何去掉羊肉膻味

羊肉地道营养价值极高，性温热，能够开胃健力，但有膻味，不少人难以接受。

营养价值极高的羊肉，性温热，能够开胃健力，在《本草纲目》中被称为补元阳益血气的温热补品。不论冬夏，适时地吃羊肉可以去湿、避寒、暖心胃。然而，提到羊肉的膻味，会让有些人胃口全无。这膻味主要来自羊肉中的挥发性脂肪酸，若烹调时能将其除去，便可令羊肉鲜美许多。

焖烧羊肉时放一些胡萝卜，再加些葱、姜、料酒等作料一同烧制，羊排哪家便宜，是我们常用的除膻方法。羊肉与胡萝卜同烧，不但可以去掉膻味，还能弥补羊肉所缺乏的胡萝卜素和维生素，这样烧出来的羊肉，吃起来不仅不觉油腻，而且能增加营养价值。此外，加入葱、姜、花椒也是简便易行的除膻方法。一斤羊肉配上10粒左右花椒，焖烧后，不仅羊肉膻味大减，而且口味更香。

将羊肉和白萝卜和大蒜一同炖制，既能保持羊肉味道鲜美，又能减小营养成分的流失。另外烧、煮羊肉时，向开水锅中倒一些米醋或者加一些咖喱粉，羊排生产厂家，煮到开锅，膻气也可消除。

对于炒羊肉来说，油热后先用姜、蒜末炝锅，再倒入羊肉煸至半熟，放入大葱、酱油、醋、料酒等煸炒几下，起锅时加入少许香油，这样炒熟后的羊肉味道鲜香，膻味全无。炒羊肉还有一个除膻方法，将羊肉炒至半熟时加入米醋焙干，然后加葱、姜、酱油、白糖、料酒等调料，起锅时加青蒜或蒜泥，羊排，便可除膻。

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，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。

羊肉的营养成分

羊的年龄越老，羊肉就越油腻，其热量就越高。羊肉的大部分脂肪都可看得见，很容易去除。羊腿部肉、肋骨和腰部肉比肩胛肉瘦。每100克烤羊腿中，含蛋白质28克、脂肪7克、胆固醇100毫克，能提供的热量是757.7千焦。

羊羔肉富含蛋白质、锌和维生素B族，其中烟酸、维生素B2和维生素B12的含量尤其丰富，羊羔肉中镁、钾和磷的含量也较高，并且易于吸收。[1]羊肉中有一种营养独特的品种即柏籽羊肉。

上世纪80年代以来，羊排报价，张勇飞等专家根据《黄帝内经·素问·痿论》“脾主身之肌肉”原理和现代生物分子学理论，以中药为手段，建立了以柏籽、柏叶等多味中药组成的“JFZ—浓缩柏籽饲料”的风味添加剂，在山羊宰前60天添加饲喂“JFZ—浓缩柏籽饲料”2.5—3.0公斤，可使普通羊肉转化为柏籽羊肉。这种生产柏籽羊肉的技术获得山西省科技进步二等奖

羊排报价-羊排-羊排(查看)由南京美事食品有限公司提供。羊排报价-羊排-羊排(查看)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。