

羊肉生产厂家 常州羊肉 羊肩肉

产品名称	羊肉生产厂家 常州羊肉 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，羊肉生产厂家，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，剁块，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，羊肉卷批发，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。

如何挑选羊肉

购买羊肉时要求外观完整，瘦肉色泽红润，脂肪为白色或奶油色，表面湿润且富有弹性。如果羊肉色暗淡，脂肪缺乏光泽，用手压后凹陷复原慢，且不能完全恢复到原状，则表明羊肉已经不新鲜，不

宜选购。

山羊肉和绵羊肉还有一个很大的区别，常州羊肉，就是中医上认为，山羊肉是凉性的，而绵羊肉是热性的。因此，后者具有补养的作用，适合产妇、病人食用；前者则病人少吃，普通人吃了以后也要忌口，羊肉批发价格，不要再吃凉性的食物和瓜果等。从吃法上说，山羊肉更适合清炖和烤羊肉串。

秋风起羊煲肥 揭秘羊肉的神奇功效

秋季气候多变，很容易使人生病，这个时候就需要开始进补了。羊肉就是非常好的一种食材，那么你知道羊肉怎么做好吃吗？你知道羊肉的做法有哪些吗？你知道羊肉的营养价值吗？

羊肺

补肺气、调水道，治久咳肺燥、小便不利。

羊肚(胃)

补虚、健脾胃，盗汗、尿频、肌软无力。

羊骨、羊髓

益阴补髓、强健筋骨。

羊皮

补虚劳，去毛煮羹食之可治肺中虚风。

羊脂

补虚、除风、化毒，治肌肤枯憔、久痢、丹毒、疮癣。

羊肉生产厂家-常州羊肉-羊肩肉由南京美事食品有限公司提供。羊肉生产厂家-常州羊肉-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。