

羊肉 羊排 羊肉生产厂家

产品名称	羊肉 羊排 羊肉生产厂家
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

- 7、里脊紧靠脊骨后侧的小长条肉。纤维细长，质地软嫩。适于熘、炒、炸、煎等。
- 8、三岔脊椎骨后端，羊尾前端。有一层夹筋，肥瘦各半。适于炒、爆等。
- 9、磨档即尾下臀部上的肉。质地松软，适于爆、炒、炸、烤等。
- 10、黄瓜条(包括底板)磨档前端，三岔下端。质地较老，适于炸、爆等。
- 11、腰窝后腹部，羊肉生产厂家，后腿前。肥瘦夹杂，有筋膜。适于炖、扒等。
- 12、腱子前后腿上的肉胡，前腿上的称前锤子，后腿上的称腱子。肉中夹筋，筋肉相连，适于酱制。
- 13、羊尾绵羊尾全是肪，羊肉批发价格，肥嫩浓香，膻味较重，羊肉，适于炸和拔丝。

中医功效

如果没有爱熬夜、发烧感染、体质偏热等问题，就可以享受羊肉。

寒冬腊月里正是吃羊肉的季节。在冬季，人体的阳气潜藏于体内，所以身体容易出现手足冰冷，气血循环不良的情况。按中医的说法，羊肉卷哪家好，羊肉味甘而不腻，性温而不燥，具有温血、开胃健脾的功效，所以冬天吃羊肉，既能抵御风寒，又可滋补身体，实在是一举两得的美事。

凡肾阳不足、腰膝酸软、腹中冷痛、虚劳不足者皆可用它作食疗品。

羊肝性味甘苦寒，能养血、补肝、明目。凡血虚目暗、视物不清、夜盲翳障者可常食之。

羊胆苦寒，能洁肤，风热目疾、疮疡肿毒等症。

羊髓性味甘温，能健脑，毛发枯槁、须发早白、健忘、皮肤粗糙等症。

羊肾（即羊腰子）性味甘温、益精髓，须发早白。

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。

羊肉-羊排-羊肉生产厂家由南京美事食品有限公司提供。羊肉-羊排-羊肉生产厂家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。