

羊肩肉价格 羊肩肉 羊肉片

产品名称	羊肩肉价格 羊肩肉 羊肉片
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

参考药膳

附子烧羊肉，羊肉萝卜汤，羊肉小麦生姜粥，参芪归姜羊肉羹，红烧羊肉汤，仲景羊肉汤，当归生姜羊肉汤。

生产新法

羊肉中有一种传统的优质羊肉叫柏籽羊肉，素以鲜嫩清香、无腥膻味而闻名，被誉为“土人参”“补心丸”。上世纪80年代以来，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“

羊肉是家庭经常食用的肉品之一，营养价值丰富。羊肉主要有新鲜、不新鲜和变质之区分，也有羊龄大小之别。挑选时，应在羊肉的颜色、弹性、粘度以及气味上加以鉴别。

羊肉的颜色一般呈暗红色，脂肪为白色，羊肩肉，肌肉纤维细软，膻味较重，羊肩肉价格，但绵羊肉与山羊肉还是有区别的。绵羊肉肉质坚实，颜色暗红，肉纤维细而软，肌肉很少夹杂脂肪。经过育肥的绵羊，肌肉中夹有白色脂肪。山羊肉的色泽较绵羊肉浅，呈较淡的暗红色。皮下脂肪稀少，羊肩肉批发，但在腹部却积贮较多的脂肪。不论肌肉或脂肪均有山羊特有的膻味，羊肩肉哪家好，肉质不如绵羊。按着烹调的需要，羊肉除头、蹄以外，一般分为13个部位。

病人忌吃羊肉。羊肉甘温大热，过多食用会促使一些病灶发展，加重病情。另外，蛋白质和脂肪大

量摄入后，因有病不能全部有效地完成氧化、分解、吸收等代谢功能，可导致发病。

不宜与羊肉一起吃的食物

羊肉性味甘热，具有补虚、温中暖下的作用，被视为“补阳”的佳品。但中医认为，吃羊肉时，有以下几种禁忌：忌与醋同食：酸味的醋具有收敛作用，与羊肉同吃会让它的温补作用大打折扣。

忌与西瓜同食：中医认为，吃羊肉后进食西瓜容易“伤元气”。这是因为羊肉性味甘热，而西瓜性寒，属生冷之品，进食后不仅大大降低了羊肉的温补作用，且有碍脾胃。对于患有阳虚或脾虚的患者，极易引起脾胃功能失调。因此，吃完羊肉后不宜大量进食西瓜、黄瓜等寒性食物。

羊肩肉价格-羊肩肉-羊肉片(查看)由南京美事食品有限公司提供。羊肩肉价格-羊肩肉-羊肉片(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。