

羊肉多少钱 南京美事食品有限公司 扬州羊肉

产品名称	羊肉多少钱 南京美事食品有限公司 扬州羊肉
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，肌肉纤维细软，膻味较重，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，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，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。

地方羊肉

内蒙古鄂尔多斯

鄂尔多斯荒漠草原得天独厚的自然条件，经过长期的自然选择，扬州羊肉，孕育出世界的绒肉兼优型珍稀品种——阿尔巴斯白绒山羊。阿尔巴斯白绒山羊被列为中国20个优良品种之一，其羊绒被誉为“软黄金”、“纤维宝石”，其肉被誉为“肉中人参”。

阿尔巴斯绒山羊全身皮毛纯白，体质结实，背腰平直，羊肉出售，体躯深而长、臀斜、四肢端正有力，蹄质结实。面凹而清秀，眼大明亮有神，两耳下垂。阿尔巴斯绒山羊加工的肉制品香美味怡，健康绿色。阿尔巴斯绒山羊主要分布在内蒙古鄂尔多斯市鄂托克旗、杭锦旗、鄂托克前旗部分地区，属半荒漠草原。

国产羊的品种及羊肉特点

托克逊黑羊

托克逊黑羊也叫吐鲁番黑羊、托克逊大尾黑羊，羊肉卷哪家好，属于新疆地区优良的肉用型绵羊品种。因为在高原长期奔波，食用天然青草和雪山之水的原因，其肉质脂肪含量较低，而且膻味相比较其他绵羊品种也略淡一些。

多浪羊

是新疆的一个优良肉脂兼用型绵羊品种，因其中心产区在麦盖提县，故又称麦盖提羊。多浪羊体大、产肉多、肉质鲜嫩。

黑山羊

黑山羊肌纤维细，硬度小，肉质细嫩，味道鲜美，膻味极小，催肥用壮乐康效果好。营养价值高，蛋白质含量在22.6%以上，脂肪含量低于3%，羊肉多少钱，胆固醇含量低，比猪肉低75%，比牛肉和绵羊肉低6.2%，含人体必需氨基酸15种以上，尤以谷氨酸含量高，达11.03%。具有补虚强体和美容之功效，特别对年老体弱、多病患者有明显的滋补作用，老幼皆宜。

羊肉多少钱-南京美事食品有限公司(在线咨询)-扬州羊肉由南京美事食品有限公司提供。羊肉多少钱-南京美事食品有限公司(在线咨询)-扬州羊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。