

# 羊肉供应商 南京美事食品有限公司 淮安羊肉

产品名称	羊肉供应商 南京美事食品有限公司 淮安羊肉
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

羊肉的营养价值：

羊肉比猪肉的肉质要细嫩，羊肉批发，而且比猪肉和牛肉的脂肪、胆固醇含量都要少。相对猪肉而言，羊肉蛋白质含量较多，脂肪含量较少。维生素B1、B2、B6以及铁、锌、硒的含量颇为丰富。此外，羊肉肉质细嫩，容易消化吸收。羊肉热量比牛肉要高，历来被当做秋冬御寒和进补的重要食品之一。

公司尊崇“踏实、拼搏、责任”的企业精神，并以诚信、共赢、开创经营理念，创造良好的企业环境，以全新的管理模式，完善的技术，周到的服务，卓越的品质为生存根本，我们始终坚持用户至上用心服务于客户，坚持用自己的服务去打动客户。

吃羊肉吃出的学问

羊在古时就是祭祀的重要食品。羊在最早时的烹法，除了炮、炙就是为羹。唐以后，羊肉的吃法越来越多。至明末清初，发展有“全羊席”。

“全羊席”原来是“圣席”的意思，席面设茶而不设酒。这种“全羊席”分早、中、晚三席，每席都是先上茶点，然后上饭点、菜肴，每席二十七道菜，最后上汤。后来发展到宫廷，宫廷中的“全羊席”是在“圣席”的基础上，仿“满汉全席”的格局。宫廷“全羊席”最多为七十二道菜，除必备四干、四鲜果外，席首要摆羊头，头面朝外（向下看），羊肉价格，以示开席。席尾要以同样的方法摆放羊尾，以示终席。

古时“全羊席”，要求根据羊体头、脖、颈、上脑、肋条、外脊、磨挡、里脊、三岔、内腱子、腰窝、腱子、胸口、尾部等十三个部位及内脏分档取料，用各种方法烹饪，必须“无往而不见羊”，而

且要“味各不同”，用羊而每道菜都不见羊，而且菜名也不准露羊，如羊耳的耳梢称“顺风旗”，羊眼叫“凤眼珍珠”，羊肉供应商，排骨叫“文臣虎板”等。

## 新鲜羊肉怎样保存

买回来的新鲜羊肉，淮安羊肉，如果暂时吃不完，怎么处理呢？用哪些方法可使羊肉保存很长的时间？下面给大家介绍几种适用的好方法。

### 方法/步骤

可把鲜羊肉洗干净之后，分成一份一份的，每一份都保证是一餐的用量。然后把它们用保鲜袋装好，放进冰箱的速冻室。

把新鲜羊肉切成细丁，在锅里倒进适量的食用油加热，待油热之后，放进羊肉翻炒。一直要炒到羊肉里没有一点水分为止，再加入盐。晾凉后把羊肉放进干净的容器里，要吃的时候再取出来。这样保存的羊肉做羊肉汤面或是炒孜然羊肉非常好吃。

羊肉供应商-南京美事食品有限公司(在线咨询)-淮安羊肉由南京美事食品有限公司提供。羊肉供应商-南京美事食品有限公司(在线咨询)-淮安羊肉是南京美事食品有限公司（[www.meimeiyang.cc](http://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。