

# 羊排 羊肉片 羊排批发价格

产品名称	羊排 羊肉片 羊排批发价格
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

南瓜与羊肉两者是否可以同吃

生活水平提高了，人们对“吃”的问题越来越重视。然而，当有不少的人、或者不少的媒体、图书告诉您，食物与食物之间会“相克”，一种食物和另一种食物一起吃，会使人致毒、致病，您还会放心大胆地吃吗？

南瓜与羊肉

相克“理由”：难以消化

——中医古籍记载，南瓜与羊肉同食难以消化，会导致胸闷腹胀等症状。

此说法来自李时珍的《本草纲目》：“南瓜不可与羊肉同食。令人气壅”。理由是南瓜补中气，羊肉大热补虚，羊排批发价格，两补同进，会导致胸闷腹胀等症状。这其实没有什么道理。羊肉蛋白质含量高，并含有丰富的矿物质和维生素，南瓜的营养成分较多，尤其胡萝卜素含量高，含有丰富的糖类和淀粉，所以吃起来又香又甜。

将南瓜挖空做成容器，放入羊肉、米粉及佐料，上笼蒸熟，营养美味，特别可口。

如何去掉羊肉膻味

羊肉地道营养价值极高，性温热，能够开胃健力，但有膻味，不少人难以接受。

营养价值极高的羊肉，性温热，能够开胃健力，在《本草纲目》中被称为补元阳益血气的温热补品。不

论冬夏，适时地吃羊肉可以去湿、避寒、暖心胃。然而，提到羊肉的膻味，会让有些人胃口全无。这膻味主要来自羊肉中的挥发性脂肪酸，若烹调时能将其除去，便可令羊肉鲜美许多。

焖烧羊肉时放一些胡萝卜，再加些葱、姜、料酒等作料一同烧制，是我们常用的除膻方法。羊肉与胡萝卜同烧，羊排报价，不但可以去掉膻味，还能弥补羊肉所缺乏的胡萝卜素和维生素，这样烧出来的羊肉，吃起来不仅不觉油腻，而且能增加营养价值。此外，加入葱、姜、花椒也是简便易行的除膻方法。一斤羊肉配上10粒左右花椒，焖烧后，不仅羊肉膻味大减，而且口味更香。

将羊肉和白萝卜和大蒜一同炖制，既能保持羊肉味道鲜美，又能减小营养成分的流失。另外烧、煮羊肉时，向开水锅中倒一些米醋或者加一些咖喱粉，煮到开锅，膻气也可消除。

对于炒羊肉来说，油热后先用姜、蒜末炝锅，再倒入羊肉焯至半熟，放入大葱、酱油、醋、料酒等煸炒几下，起锅时加入少许香油，这样炒熟后的羊肉味道鲜香，膻味全无。炒羊肉还有一个除膻方法，将羊肉炒至半熟时加入米醋焙干，然后加葱、姜、酱油、白糖、料酒等调料，起锅时加青蒜或蒜泥，便可除膻。

## 怎么挑选新鲜的羊肉

羊肉有新鲜与不新鲜和变质之分，也有羊龄大小之别。购买时应从羊肉的色泽、粘度、弹性和气味上鉴别。

(1) 新鲜羊肉: 切面有光泽，肉色红而均匀，肉质坚而细，切面紧密富有弹性，指压后的凹陷立即恢复。外表微干或有风干膜，不粘手，具有羊肉特有的自然味。

(2) 不新鲜羊肉: 肉色较暗，外表干燥或粘手，肉质松弛，指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，羊排生产厂家，无弹性，略带氨味绒酸味。

(3) 变质羊肉: 肉色暗，羊排，无光泽，外表有粘液，手摸时粘手，脂肪黄绿色，有臭味。

(4) 老羊肉: 肉色深红，肉质较粗。

(5) 小羊肉: 肉色浅红，肉质坚而细，富有弹性。

羊排-羊肉片-羊排批发价格由南京美事食品有限公司提供。羊排-羊肉片-羊排批发价格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。