

羊肉厂家 羊排 盐城羊肉

产品名称	羊肉厂家 羊排 盐城羊肉
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

挑选

日常生活中我们吃的多是绵羊肉，比如炒菜、涮羊肉等等，可是会有很多人询问，饭店里有些用山羊肉做的菜，比如“炖黑山羊肉”、“清炖山羊肉”等，到底和绵羊肉有什么区别？

从口感上说，绵羊肉比山羊肉更好吃，这是由于山羊肉脂肪中含有一种叫脂肪酸，这种脂肪酸挥发后会产生一种特殊的膻味。

不过，羊肉生产厂家，从营养成分来说，山羊肉并不低于绵羊肉。相比之下，绵羊肉比山羊肉脂肪含量更高，这就是为什么绵羊肉吃起来更加细腻可口的原因。

山羊肉的一个重要特点就是胆固醇含量比绵羊肉低，因此，可以起到防止血管硬化以及心脏病的作用，特别适合高血脂患者和老人食用。

买肉时，绵羊肉和山羊肉有以下几个鉴别方法：

- 1.看肌肉。绵羊肉黏手，羊肉出售，山羊肉发散，不黏手。
- 2.看肉上的毛形，羊肉厂家，绵羊肉毛卷曲，山羊肉硬直。
- 3.看肌肉纤维，绵羊肉纤维细短，山羊肉纤维粗长。

4.看肋骨，盐城羊肉，绵羊的肋骨窄而短，山羊的则宽而长。

从吃法上说，山羊肉更适合清炖和烤羊肉串。由于山羊肉的胆固醇、脂肪含量低。

南京美事食品有限公司主要经营：预包装食品批发与零售，初级农产品、生鲜肉销售。
(依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动)

羊肉小知识

羊肉具有温补作用，最宜在冬天食用。但羊肉性温热，常吃容易上火。因此，吃羊肉时要搭配凉性和甘平性的蔬菜，能起到清凉、去火的作用。凉性蔬菜一般有冬瓜、丝瓜、油菜、菠菜、白菜、金针菇、蘑菇、莲藕、茭白、笋、菜心等；而红薯、土豆、香菇等是甘平性的蔬菜。

吃羊肉时搭配豆腐，它不仅能补充多种微量元素，其中的石膏还能起到清热泻火、除烦、止渴的作用。而羊肉和萝卜做成一道菜，则能充分发挥萝卜性凉，可消积滞、化痰热的作用。

羊肉厂家-羊排-盐城羊肉由南京美事食品有限公司提供。羊肉厂家-羊排-盐城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。