

羊肉卷价格 南京美事食品有限公司 淮安羊肉

产品名称	羊肉卷价格 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

教你做羊肉美食

羊是纯食草动物，所以羊肉较牛肉的肉质要细嫩，容易消化，羊肉卷价格，高蛋白、低脂肪、含磷脂多，较猪肉和牛肉的脂肪含量都要少，胆固醇含量少，是冬季防寒温补的美味之一，可收到进补和防寒的双重效果。

黄焖羊肉

主料：羊肉、杏鲍菇、木耳、胡萝卜、藕

辅料：香叶、白芷、八角、花椒、茴香、干辣椒、胡椒粉、白酒、生抽、老抽、鸡精、盐、桂皮等

做法：

1. 买回的羊肉切成大小合适的方块，泡入清水6-8小时，中间换3次水，去除血水。
2. 泡好的羊肉冷水下锅，开锅2-3分钟，撇去浮沫。
3. 迅速放入冷水5分钟，中间换1次水，捞出放入容器内，加十三香、白酒、盐、白糖、胡椒粉、生抽、老抽、腌制1小时。
4. 杏鲍菇切厚片，香菇去蒂在伞叶上划十字刀口、胡萝卜切滚刀块、藕对半切开切成墩、木耳去根备用。
5. 炒锅放油，下入2汤匙郫县豆瓣酱炒出豉油，下入所有香料炒2分钟。
6. 放入羊肉，香菇和木耳还有杏鲍菇，炒3分钟。

7. 放入砂锅，兑入淹没羊肉的水，小火炖制半小时。
8. 放入藕和胡萝卜小火焖半小时，大火收汁，盛出洒上香菜即可。

羊肉萝卜汤

主料：羊肉、姜片、红枣、枸杞、白萝卜

辅料：食用盐、料酒

做法：

1. 羊肉用清水泡着，将泡好的羊肉切小块，羊肉姜片料酒清水放锅里煮。
2. 煮出脏兮兮的泡沫就关火。
3. 羊肉清洗干净加红枣姜片放入电饭锅选择“炖汤”模式。
4. 炖汤的时候准备白萝卜，将白萝卜削皮，切小块。
5. 炖好了之后加入白萝卜，再选一次“炖汤”模式。
6. 炖好的羊肉汤，羊肉卷批发，加入枸杞和盐稍微煮一会儿就可以了。喝汤的时候可以撒一小把葱花。

羊肉不能和什么一起吃

羊肉是人们除了猪肉以外常吃的肉类之一，其实羊肉特别适合冬季的时候吃，可以御寒，但是吃羊肉也是有一些禁忌的。

1、忌与茶同食

茶水是羊肉的“克星”。这是因为羊肉中蛋白质含量丰富，而茶叶中含有较多的鞣酸，淮安羊肉，吃羊肉时喝茶，会产生鞣酸蛋白质，使肠的蠕动减弱，羊肉厂家，大便水分减少。

2、不宜与醋同食

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。

3、忌与西瓜同食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羊肉的温补作用，且有碍脾胃。

4、部分病症忌食羊肉

经常口舌糜烂、眼睛红、口苦、烦躁、咽喉干痛、牙龈肿痛者，或腹泻者，或服有半夏、石菖蒲者均忌吃羊肉。

5、不宜与南瓜同食中医古籍中还有羊肉不宜与南瓜同食的记载。这主要是因为羊肉与南瓜都是温热食物，如果放在一起食用，极易“上火”。同样的道理，在烹调羊肉时也应少放点辣椒、胡椒、生姜、丁香、茴香等辛温燥热的调味品。

下面谈谈煮羊肉和爆羊肉的去膻方法

有些不喜欢吃羊肉，是因为羊肉有腥膻味。

如果烹调方法得当，使用的调料合适，就会去掉腥味。

方法/步骤将一只萝卜钻些孔，入锅与羊肉同煮；也可在锅中放几粒绿豆，都可除去腥膻味。

将羊肉用清水白煮，吃时加蒜及稀辣椒少许（辣椒油或者辣椒面和水搅拌成的稀糊），膻气也可减少。

将羊肉洗净切好，放入开水锅中，然后倒上一些米醋。一般1斤羊肉可放1斤水、0.5两醋。煮到开锅，取出羊肉，膻气便可解除。这时，将去掉膻气的羊肉红烧或者采取其他法均可。

烧、煮羊肉时，加入一定量的咖喱粉，也可除膻气。一般1斤羊肉放半包或三分之一包咖喱粉。锅内打底油，待油热，将羊肉下锅。羊肉炒至半熟，加米醋焙干。

醋的数量是肉的千分之一左右。然后加葱、姜、酱油、白糖、料酒、茴香子待调料，起锅时加青蒜或蒜泥。其腥膻味大减，味香醇。

羊肉卷价格-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。羊肉卷价格-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）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。