

# 羊肩肉 羊排 羊肩肉批发

产品名称	羊肩肉 羊排 羊肩肉批发
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

真假羊肉片 一涮便知？

寒冷的冬天，一家人或三五好友，相伴去吃一顿香气四溢的火锅，这事儿想想都觉得美。

最近在一节目中，某营养师揭开了“假火锅”的真相——清水20秒变“高汤”。随着该视频被网友们大量转发，也让许多喜爱涮锅的食客们瞠目结舌。与此同时，火锅食材的重要组成——羊肉片的真伪也再次受到人们关注。记者搜集后发现，网上流传的一些鉴别真假羊肉片的方法大致有以下几种：看颜色、看纹理、看油脂、看价格。

那在火锅店里吃的涮羊肉，按照网上的一些方法鉴别，消费者是否能准确判断真假？记者进行了相关求证。

“网上说的这些鉴别方法，对消费者而言不太实用。如今制作假羊肉片的技术已经很成熟了，鸭肉、鸡肉等成本较低，都是假羊肉片的主要材料。”北京烹饪协会副秘书长王云告诉记者，单凭肉眼观察颜色和纹理，难度非常大，能在锅里涮一下，看看汤的色泽，再闻闻肉的味道。消费者可以去那些评价比较高的火锅店，里面一般是真羊肉。

颜色和纹理对于消费者来说，由于经验缺乏，鉴别起来有难度。羊肉区别于其他肉类的一大特征是瘦肉中夹杂着脂肪，所以涮汤后吃起来口感不同，这个鉴别方法是可行的。就价格而言，装盘的涮羊肉都是半斤的量，如果是正宗的草原羊肉，确实比较贵，一般不会低于每斤60元，但并不能说便宜的就都是假的，有的育肥羊或者进口羊，也是真羊肉，做成羊肉片也不贵。”

尽管现在网上传播的鉴别真伪的方法有很多，可真正方便消费者鉴别的只有几个参考因素，并不能完全依据某一两个标准判断，还需要结合其他因素综合判断。如：由于羊肉片的加工工艺不同，涮热汤就散开的也不一定是假羊肉。

看来，想要真正分清真假羊肉片，对普通消费者还是颇有难度的，还需要各地监管部门切实履行职能，

加强监管，严肃查处，让制假售假无处遁行。

## 羊肉的营养知识详细介绍

### 羊肉知识介绍

羊是纯食草动物，所以羊肉较牛肉的肉质要细嫩，容易消化，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。

### 羊肉营养分析

1. 羊肉性温，冬季常吃羊肉，羊肩肉哪家便宜，不仅可以增加人体热量，抵御寒冷，而且还能增加消化酶，保护胃壁，羊肩肉多少钱，修复胃粘膜，帮助脾胃消化，起到抗老的作用；

2. 羊肉营养丰富，羊肩肉，对肺结核、气管炎、产后气血两虚、腹部冷痛、体虚畏寒、营养不良、腰膝酸软以及一切虚寒病症均有很大裨益；具有补虚温中等作用，男士适合经常食用。

### 羊肉出膻法

- 1、将萝卜扎上几个洞，羊肩肉批发，和羊肉同煮，然后捞出羊肉，再进行烹制，膻味即除；
- 2、每1000克羊肉放入5克绿豆，煮沸10分钟后，将水和绿豆倒掉，羊肉膻味即除；
- 3、煮羊肉时，每500克羊肉加入剖开的甘蔗100克，可除去羊肉的膻味，增加鲜味；
- 4、把羊肉切块放入开水锅中加点米醋（500羊肉加500毫升水、25克醋），煮沸后，捞出羊肉烹调，膻味即除。

### 如何煮生羊肉不膻：

如何煮生羊肉不膻的做法，如何煮生羊肉不膻怎么做好吃，如何煮生羊肉不膻的家常做法

羊肉性温，大补，不肥不腻，特别是冬天食用尤为好。我们一直有喝羊肉汤的习俗，主要是山羊肉而不是绵羊肉，绵羊肉肥腻味膻口感不好。好东西要分享：宰菜谱主要是介绍买来生羊肉后，我们如何处理做到不膻不腻，即生羊肉如何变成好吃的熟羊肉，以便下步再根据自己的味来做炒羊肉，调羊肉，羊肉汤等。

生肉买来后必须用冷水泡，泡出血水，基本上一天换两次水，直至无血水溢出生肉在泡的同时加桔子皮同泡提鲜去膻次必须焯好去沫倒掉水再煮至沸腾再放入焯好的羊肉技巧四  
不易煮过长时间四十分钟为宜用筷子很容易穿透即可注意整个过程大火沸腾煮不可小火慢熬同时不可盖锅盖

羊肩肉-羊排-羊肩肉批发由南京美事食品有限公司提供。羊肩肉-羊排-羊肩肉批发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。