

羊排报价 淮安羊排 羊肉

产品名称	羊排报价 淮安羊排 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

内蒙古巴彦淖尔

巴美肉羊是以当地细杂羊为母本，德国肉用美利奴羊为父本，由内蒙古自治区广大畜牧工作者历经二十余年培育而成的肉毛兼用品种，具有适合舍饲圈养、耐粗饲、抗逆性强、适应性好、羔羊育肥增重快、性成熟早等特点。

该品种体格较大，无角，羊排价格，早熟；体质结实，结构匀称，胸宽而深，背腰平直，四肢结实，后肢健壮，肌肉丰满，呈圆桶型，肉用体型明显；被毛同质白色，羊排报价，闭合良好，密度适中，细度均匀。

国产羊的品种及羊肉特点

白山羊

产肉性能好，繁殖力强，板皮质量好等特性。贵州白山羊肉质细嫩，肌肉间有脂肪分布。板皮拉力强而柔软，纤维致密。历史悠久的贵州白山羊则足以证明。

野山羊

野山羊在南方称“山几”，是中国南方山区野生的一种珍贵的动物、瘦肉率高、适应性强、野味浓厚，其肉香味浓、营养丰富，脂肪含量低，含有17种氨基酸、亚油酸，含量是南江黄羊的20倍，是野猪的2倍。

南江黄羊

此种羊颇为独特，攀岩爬沟如履平地，且毛色黄亮，皮嫩肉滑，极宜火锅汤余，是南江的美食之一。

烹饪指导

去除膻味

- 1、萝卜去膻法将白萝卜戳上几个洞，放入冷水中和羊肉同煮，滚开后将羊肉捞出，羊排哪家好，再单独烹调，即可去除膻味。
- 2、米醋去膻法将羊肉切块放入水中，加点米醋，待煮沸后捞出羊肉，再继续烹调，也可去除羊肉膻味。
- 3、绿豆去膻法煮羊肉时，淮安羊排，若放入少许绿豆，亦可去除或减轻羊肉膻味。
- 4、咖喱去膻法烧羊肉时，加入适量咖喱粉，一般以1000克羊肉放半包咖喱粉为宜，煮熟煮透后即为没有膻味的咖喱羊肉。
- 5、料酒去膻法将生羊肉用冷水浸洗几遍后，切成片、丝或小块装盘，然后每500克羊肉用料酒50克、小苏打25克、盐10克、白糖10克、味精5克、清水250克拌匀，待羊肉充分吸收调料后，再取蛋清3个、淀粉50克上浆备用。过些时候，料酒和小苏打可充分去除羊肉中的膻味。

羊排报价-淮安羊排-羊肉由南京美事食品有限公司提供。羊排报价-淮安羊排-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。