

羊肩肉价格 羊肩肉 羊排

产品名称	羊肩肉价格 羊肩肉 羊排
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

补中羊肉粥：

羊肉250g，切成小粒；大米（或粟米）180g。加水煮成粥。酌加盐、生姜、花椒调味食。可分作2~3次食。

源于《饮膳正要》。原方谓有“壮胃健脾”之功，主要取羊肉温中补脾。用于脾胃虚弱，羊肩肉价格，食欲不振，或虚寒呕逆。

功效

羊肉味甘、性温，入脾、胃、肾、心经

温补脾胃，用于脾胃虚寒所致的反胃、身体瘦弱、畏寒等症

温肾，用于肾阳虚所致的腰膝酸软冷痛、等症“

3.秋天吃羊肉滋补身体

在秋冬季，人体的阳气潜藏于体内，所以身体容易出现手足冰冷、气血循环不良的情况。按中医的说法，羊肉味甘而不腻，性温而不燥，具有暖中温血、开胃健脾的功效，羊肩肉多少钱，所以秋冬季节吃羊肉，既能抵御风寒，又可滋补身体，实在是一举两得的美事。

4.秋天吃羊肉温中健脾

常吃羊肉可补虚，促进血液循环，增强身体抵抗力。羊肉还可增加消化酶，保护胃壁，有助于消化。中医认为，羊肉具有补精血，益虚劳，温中健脾等功效。对腰膝酸软、虚劳羸瘦、脾胃虚弱、食少反胃，头眩明目、肾阳不足、气血亏虚、寒疝、产后虚冷、缺乳等病症有良效。尤其适合老年人、体虚的男人和产后妇女。

国产羊的品种及羊肉特点

蒙古羊

蒙古羊是我国分布最广的一个古老的粗毛脂尾绵羊品种，原产于蒙古高原而得名，是我国数量最多的绵羊品种之一。蒙古羊的特点是产肉性能较好，一头成年羊的体重大概在80kg左右，羊肩肉，能产肉达到56kg左右。而且肉味鲜美，除了做手抓肉外，用蒙古羊做的涮羊肉也特别鲜嫩。

同羊

又名同州羊，羊肩肉批发，据考证该羊已有1200多年的历史。陕西同羊是我国优良的绵羊品种之一。该羊肉具有肉质鲜美，肥而不腻，肉味不膻，脂尾较大，骨细而轻等特点，它的优质肉品和精美羔皮成为历代皇室收纳的传统重要贡品。陕西关中和渭北地区久负盛誉的“羊肉泡馍”、“水盆羊肉”和腊羊肉等肉食，素以“同羊”肉为上选。

羊肩肉价格-羊肩肉-羊排(查看)由南京美事食品有限公司提供。羊肩肉价格-羊肩肉-羊排(查看)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。