

# 羊排公司 羊肉卷 南通羊排

产品名称	羊排公司 羊肉卷 南通羊排
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

### 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，羊排公司，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，南通羊排，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，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，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，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。

## 怎么挑选新鲜的羊肉

羊肉有新鲜与不新鲜和变质之分，也有羊龄大小之别。购买时应从羊肉的色泽、粘度、弹性和气味上鉴别。

(1) 新鲜羊肉: 切面有光泽，肉色红而均匀，肉质坚而细，切面紧密富有弹性，指压后的凹陷立即恢复。外表微干或有风干膜，不粘手，具有羊肉特有的自然味。

(2) 不新鲜羊肉: 肉色较暗，外表干燥或粘手，肉质松弛，指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，无弹性，略带氨味绒酸味。

(3) 变质羊肉: 肉色暗，无光泽，外表有粘液，手摸时粘手，脂肪黄绿色，有臭味。

(4) 老羊肉: 肉色深红，肉质较粗。

(5) 小羊肉: 肉色浅红，羊排生产厂家，肉质坚而细，富有弹性。

## 冬季进补吃羊肉

羊肉是秋冬进补的好选择，冬天喝一碗热气腾腾的羊肉汤，全身从内到外都温暖、舒展。

羊肉性温热，含有丰富的蛋白质和多种营养成分，多吃羊肉能御寒保暖，健身壮体，增强抗病能力。羊肉虽好，怎样做羊肉好吃呢？羊肉腥膻味较重，怎样做羊肉好吃不膻。

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）等产品。

公司尊崇“踏实、拼搏、责任”的企业精神，并以诚信、共赢、开创经营理念，创造良好的企业环境，以全新的管理模式，羊排厂家，完善的技术，周到的服务，卓越的品质为生存根本，我们始终坚持以用户至上用心服务于客户，坚持用自己的服务去打动客户。

羊排公司-羊肉卷-南通羊排由南京美事食品有限公司提供。羊排公司-羊肉卷-南通羊排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。