

羊排 羊排多少钱

产品名称	羊排 羊排多少钱
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

羊排炖萝卜

羊排500克、白萝卜300克、盐、鸡精2克、葱5克、姜片、八角3个、花椒2克、料酒10克、生抽10克、香叶5片、郫县豆瓣酱20克、白糖10克

- 1、羊肉和萝卜切块，锅中水烧开后放羊肉、料酒，煮开沥干水份
- 2、锅内油7成热后，放郫县豆炒香，羊排生产厂家，放花椒、白糖翻炒
- 3、放羊肉块，调料酒，炒干
- 4、将羊肉放入炖锅，加生抽、八角、姜片，羊排，加开水淹没羊肉，大火烧开后转中火炖2个小时
- 5、待羊肉8分熟的时候，放萝卜炖至变软入味，加鸡精、盐，撒香菜

春夏秋冬四季吃羊肉分别都有什么好处

羊肉的功效与作用

1.温补脾胃

用于脾胃虚寒所致的反胃、身体瘦弱、畏寒等症。

2.温补

用于虚所致的腰膝酸软冷痛等症。

3.温经

用于产后血虚经寒所致的腹冷痛。

4.保护胃黏膜

羊肉可保护胃壁，增加消化酶的分泌，帮助消化。中医认为，适合男士经常食用。羊全身是宝。羊肉是绝佳的食疗，羊肉、羊血、羊骨、羊肝、羊奶、羊胆等等可用于多种疾病，具有较高的价值。

5.补肝明目

羊肉有益血、补肝、明目之功效，对肺结核、夜盲等症有很好的效果。羊奶与牛奶相比，富含更多脂肪和蛋白质，也是体虚者的天然补品。

羊肉的营养价值

- 1.羊肉含有丰富的蛋白质，其含量较猪肉牛肉高。
- 2.羊肉与猪肉忽和牛肉比，钙、铁、维生素C含量更多。
- 3.羊肉具有独特的膻味，主要是因为脂肪中含有石碳酸的成分，去掉脂肪之后，羊肉不会再有膻味。

教你羊肉汤去膻味的妙招：

羊肉汤怎样去膻味:

羊肉如何去膻味?我们都知道，羊肉对身体的营养补充，是可以带来很好功效的，对男性而言，羊肉也是滋补的食物，但是煮羊肉汤的时候，会有一些膻味，所以需要学会正确的去除羊肉的膻味。

羊肉汤怎样去膻味:

浸泡去膻法：先用冷水浸泡2小时左右，羊排多少钱，隔一小时换次水，可使羊肉肌浆蛋白中的氨类物质充分被浸出。

桔皮去膻法：在锅里放入几个干桔皮，煮沸一段时间后捞出，再放入几个干桔皮继续烹煮，可去膻味。

花椒去膻法：在羊肉炖煮过程中放入一些花椒，再放葱、姜末可使羊肉无膻味且更鲜嫩。

山楂去膻法：在炖煮羊肉时，羊排公司，可放入几颗山楂，除膻效果好，而且羊肉还会熟得快。

核桃去膻法：选上几个质好的核桃，将其打破，放入锅中与羊肉同煮，也可去膻味。

萝卜去膻法：将白萝卜戳上几个洞，放入冷水中和羊肉同煮，即可去除膻味。

羊排-羊排多少钱由南京美事食品有限公司提供。羊排-羊排多少钱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。