

羊肉价格 羊肉 羊排

产品名称	羊肉价格 羊肉 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

食疗价值

秋天吃羊肉

1.秋天吃羊肉补肝明目

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，是病人理想的食品之一，羊肉出售，也是体虚者的天然补品。

2.秋天吃羊肉增强抗病能力

羊肉肉质细嫩，含有很高的蛋白质和丰富的维生素。羊的脂肪熔点为47度，因人的体温为37度，就是吃了也不会被身体吸收，不会发胖。羊肉肉质细嫩，容易被消化，羊肉，多吃羊肉只能提高身体素质，提高抗疾病能力。而不会有其他作用，所以现在人们常说：“要想长寿、常吃羊肉”。

地方羊肉

内蒙古鄂尔多斯

鄂尔多斯荒漠草原得天独厚的自然条件，经过长期的自然选择，孕育出世界的绒肉兼优型珍稀品种——阿尔巴斯白绒山羊。阿尔巴斯白绒山羊被列为中国20个优良品种之一，羊肉多少钱，其羊绒被誉为“软黄金”、“纤维宝石”，其肉被誉为“肉中人参”。

阿尔巴斯绒山羊全身皮毛纯白，体质结实，背腰平直，体躯深而长、臀斜、四肢端正有力，蹄质结实。

面凹而清秀，眼大明亮有神，两耳下垂。阿尔巴斯绒山羊加工的肉制品香美味怡，健康绿色。阿尔巴斯绒山羊主要分布在内蒙古鄂尔多斯市鄂托克旗、杭锦旗、鄂托克前旗部分地区，属半荒漠草原。

羊肉

羊肉，性温。羊肉有山羊肉、绵羊肉、野羊肉之分。古时称羊肉为羶肉、羴肉、羯肉。它既能御风寒，又可补身体，对一般风寒咳嗽、慢性气管炎、腹部冷痛、体虚怕冷、腰膝酸软、面黄肌瘦、气血两亏、病后或产后身体虚亏等一切虚状均有补益效果，最适宜于冬季食用，故被称为冬令补品，深受人们欢迎。

由于羊肉有一股令人讨厌的羊膻怪味，羊肉价格，故被一部分人所冷落。其实，一公斤羊肉若能放入10克甘草和适量料酒、生姜一起烹调，即能够去其膻气而又可保持其羊肉风味。

羊肉是指羊身上的肉，古时称为羶肉、羴肉、羯肉，为全世界普遍的肉品之一。羊肉肉质与牛肉相似，但肉味较浓。羊肉较猪肉的肉质要细嫩，较猪肉和牛肉的脂肪、胆固醇含量少。

羊肉价格-羊肉-羊排(查看)由南京美事食品有限公司提供。羊肉价格-羊肉-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。