

# 鹿肉 清真鹿头 速冻真空包装清真鹿肉

产品名称	鹿肉 清真鹿头 速冻真空包装清真鹿肉
公司名称	双阳区艳辉鹿产品经销处
价格	.00/个
规格参数	原产地:双阳 售卖方式:包装 规格:梅花鹿精肉
公司地址	双阳区鹿乡镇老粮库东侧
联系电话	86-043184141663 15944003241

## 产品详情

原产地	双阳	售卖方式	包装
规格	梅花鹿精肉	包装	真空
品牌	艳辉鹿业	净重	2.5 ( kg )
保质期	200 ( 天 )	类型	新鲜
储藏方法	冷藏	绿色食品	是
特产	是		

### 鹿肉

为鹿科动物梅花鹿的肉，自古被称为“补五脏，调血脉”之珍品，是味道鲜美、营养价值极高的保健食品。古代鹿肉曾是民间和上层社会的主要食物。周朝已将鹿肉作为宴宾的主要食品。唐代州县长官宴请得中举子“歌鹿鸣曲”、“设鹿鸣宴”，在食谱中已有“鹿胃脯”的记载。北魏贾思勰的《齐民要术》则详细记述了鹿肉的烹饪技术。大同云岗石窟二十一窟庆祝释迦牟尼35岁生日，就有鹿宴与鹿雕（公元417年）。至清朝鹿肉则成为贡品。

鹿肉味甘性温，内服有补中益气，强壮五脏的功效。唐代食医孟诜云：“九月后，正月可以食，它月不可食。”提示我们，食用鹿肉以秋冬之季为妥，春夏不宜食用，这可能与鹿肉性温有关。鹿肉性温、味甘，归脾、胃、肾经，有温肾益精，补养气血之功。主治肾精亏虚、形寒肢冷、腰膝酸软，阳痿精少、气血不足、疲倦乏力、食欲不振、等症。

近代由于养鹿业的发展，鹿肉不仅数量增多，吃法也花样繁多，以鹿肉为原料的佳肴不下数百种，已成为我国饮食文化中光辉的一页。~