

产地批发,鹿皮脯,酒店必备

产品名称	产地批发,鹿皮脯,酒店必备
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:吉林 售卖方式:包装 规格:5斤装
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	吉林	售卖方式	包装
规格	5斤装	包装	真空
品牌	艳辉鹿业速冻	净重	2.5 (kg)
保质期	300 (天)	类型	冷冻
储藏方法	冷藏	绿色食品	是
生产日期	2011.04.1	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