

## 酱牛肉的食用功效，酱牛肉比较适合那些人？

产品名称	酱牛肉的食用功效，酱牛肉比较适合那些人？
公司名称	新乡市红旗区新香老程家酱牛肉店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	健康路红旗法院东邻
联系电话	4009215561 15803737752

## 产品详情

酱牛肉，一种菜名，是指以牛肉为主要原料，经过多种调味料的腌制而制成的一种肉制品，是源于内蒙古呼和浩特著名的特色名菜。其鲜味浓厚，口感丰厚，经常被切成片状当做下酒菜来食用。冬天食用酱牛肉还有暖胃驱寒的功效，是冬季进补的佳品之一。

酱牛肉保留了牛肉补中益气、强健筋骨、滋养脾胃等多重功效，能提高机体抗病能力，适合筋骨酸软、面黄目眩、气短体虚以及贫血者食用。

优质酱牛肉色泽酱红，油润光亮，肌肉中的少量牛筋色黄而透明；肉质紧实，切片时保持完整不会松散，切面成豆沙色；吃起来咸淡适中，酱香浓郁，酥嫩爽口，不硬不柴。

酱牛肉营养价值丰富，具有补脾胃、益气血、强筋骨、消水肿等功效。

老年人将牛肉与仙人掌同食，可起到抗癌止痛、提高机体免疫功能的效果。

牛肉加红枣炖服，则有助肌肉生长和促伤口愈合之功效。

1.牛肉富含蛋白质，氨基酸组成比猪肉更接近人体需要，能提高机体抗病能力，对生长发育及术后，病后调养的人在补充失血、修复组织等方面特别适宜，寒冬食牛肉可暖胃，是该季节的补益佳品；

2.牛肉有补中益气，滋养脾胃，强健筋骨，化痰息风，止渴止涎之功效，适宜于中气下隐、气短体虚、筋骨酸软、贫血久病及面黄目眩之人食用；

3.水牛肉能安胎补神，黄牛肉能安中益气、健脾养胃、强筋壮骨。

