

羊排批发价格 羊排

产品名称	羊排批发价格 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

各个部位的羊肉吃法

后腿，肉多于前腿、瘦多肥少，质嫩。其部位名称大体与牛相似，也分为仔盖、黄瓜条等，因羊体型较小，多不分开使用。宜炒、熘、烤、炸、涮等。

臀尖，又称大三叉、三叉、一头沉。在羊臀部的上端，连结尾处。肉厚而嫩，瘦多肥少，是羊肉中较好的部位。宜熘、爆、炒。

仔盖，羊排批发价格，在羊臀尖肉下面，长圆形，纤维长，羊排价格，质细嫩，略次于臀尖肉。但因形小，多与臀尖一起使用。

元宝肉，又称后鸡心。在羊臀尖下部，形似元宝，裹有筋膜。但因形小，多与臀尖一起使用。

羊肉汤的做法

随着我们炎热的夏季走了之后马上就迎来寒冷的冬天，在寒冷的天气羊肉汤能给人的身体有极大的好处，又能暖身而且还能大补。

- 1.冷水放羊肉萝卜，一起烧开后煮一会，到很多脏末出来，捞出羊肉洗净，萝卜丢掉。
- 2.羊肉和香料一起炖到汤汁发白，我炖了五个小时，冷却，捞出的羊油，用来烫辣椒油，可真棒。

- 3.放入黄花菜和木耳煮一会，调味，盐，胡椒粉。
- 4.放入粉丝煮到八成熟(要是煮到喜欢的软度，羊排，那么一会吃的时候就会腻)。
- 5.出锅前放香菜和蒜苗，少许味精，香油。

各个部位的羊肉吃法

羊肉之外，除蹄甲、角、齿、毛外，诸如心、肺、肾、肠、肚、脾、胰、脬等脏器，羊头及眼、耳、舌、鼻、唇、脑、鄂乃至羊尾、羊蹄、还有皮、血、筋、油、髓、奶、骨、辜、鞭等，膜不可入烹成馐。以羊脏杂所制成的“杂碎汤”是北方及西北人民所喜爱的小吃之一。

一羊之整体分解后制作的“全羊席”“全羊宴”等，菜品数以百计，驰名中外，且已有专谱成书行世。

羊排批发价格-羊排由南京美事食品有限公司提供。南京美事食品有限公司（www.meimeiyang.cc）是江苏南京,其它的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在南京美事食品有限公司领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创南京美事食品有限公司更加美好的未来。