

淮安羊排 羊排 羊排供应商

产品名称	淮安羊排 羊排 羊排供应商
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，在羊臀尖肉下面，长圆形，纤维长，质细嫩，略次于臀尖肉。但因形小，多与臀尖一起使用。

元宝肉，羊排哪家便宜，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。

羊肉营养

1)羊是纯食草动物，羊排供应商，所以羊肉较牛肉的肉质要细嫩，容易消化，高蛋白、低脂肪、含磷脂多，较猪肉和牛肉的脂肪含量都要少，淮安羊排，胆固醇含量少，是冬季防寒温补的美味之一，可收到进补和防寒的双重效果。

2)羊肉性温，冬季常吃羊肉，不仅可以增加人体热量，抵御寒冷，而且还能增加消化酶，保护胃壁，修复胃粘膜，帮助脾胃消化，起到抗老的作用;温经，用于产后血虚经寒所致的腹冷痛。

3)羊肉营养丰富。

4)其它：羊肉，古代称羊肉为“羶肉”、“羝肉”、“羯肉”。

羊杂汤的做法

主料：羊杂

辅料：葱 盐 生抽 蒜末 香菜 陈醋 香叶 大料 料酒 白糖 姜

步骤：

- 1.羊杂：羊心、肝、肺摘去杂质，羊排价格，清洗干净
- 2.三样放入冷水锅里加热，将肺管放外面，下面接个盆子，羊肺里煮出来的沫子就会流到外面的盆子里。
- 3.煮好的羊杂清洗一下切片。
- 4.准备好葱姜片，八角和香叶。
- 5.将所有食材都放进砂锅然后加满清水加热，再加一大勺料酒。
- 6.水开以后加入生抽。
- 7.再加一点点白糖提味，盖盖子炖一小时。
- 8.一小时以后加适量盐，继续煮5分钟就行了。
- 9.准备点香菜末和蒜末。
- 10.吃的时候盛到碗里，加点香菜末蒜末再加点陈醋。

淮安羊排-羊排-羊排供应商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）在其它这一领域倾注了无限的热忱和热情，南京美事食品有限公司一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：韩瑞瑞。