

羊排报价 羊排 羊肉卷

产品名称	羊排报价 羊排 羊肉卷
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

3.秋天吃羊肉滋补身体

在秋冬季，人体的阳气潜藏于体内，羊排，所以身体容易出现手足冰冷、气血循环不良的情况。按中医的说法，羊肉味甘而不腻，性温而不燥，具有暖中温血、开胃健脾的功效，所以秋冬季节吃羊肉，既能抵御风寒，羊排报价，又可滋补身体，实在是一举两得的美事。

4.秋天吃羊肉温中健脾

常吃羊肉可补虚，促进血液循环，增强身体抵抗力。羊肉还可增加消化酶，保护胃壁，有助于消化。中医认为，羊排哪家好，羊肉具有补精血，益虚劳，温中健脾等功效。对腰膝酸软、虚劳羸瘦、脾胃虚弱、食少反胃，头眩明目、肾阳不足、气血亏虚、寒疝、产后虚冷、缺乳等病症有良效。尤其适合老年人、体虚的男人和产后妇女。

地方羊肉

内蒙古鄂尔多斯

鄂尔多斯荒漠草原得天独厚的自然条件，经过长期的自然选择，孕育出世界的绒肉兼优型珍稀品种——阿尔巴斯白绒山羊。阿尔巴斯白绒山羊被列为中国20个优良品种之一，其羊绒被誉为“软黄金”、“纤维宝石”，其肉被誉为“肉中人参”。

阿尔巴斯绒山羊全身皮毛纯白，体质结实，背腰平直，体躯深而长、臀斜、四肢端正有力，蹄质结实。面凹而清秀，眼大明亮有神，两耳下垂。阿尔巴斯绒山羊加工的肉制品香美味怡，健康绿色。阿尔巴斯绒山羊主要分布在内蒙古鄂尔多斯市鄂托克旗、杭锦旗、鄂托克前旗部分地区，属半荒漠草原。

选购方法

涮羊肉是大家最熟悉的一种做法了。隆冬之际，当你坐到羊肉餐桌旁，品尝着肉嫩汤鲜的涮羊肉，羊排批发价格，立刻会感觉暖气洋洋，周身舒泰。涮肉选料十分讲究，一般来说，只有上脑、大三叉、小三叉，磨档、黄瓜条五个部位较适合。刀工技艺更是关键，需先把羊肉用冰块压去血水，以专用大刀切成薄片，才能保证肉质鲜嫩，不膻不腻。但专家提示，很多人喜欢用四川火锅的麻辣汤底涮羊肉，这样容易导致上火。

烤肉应选用鲜嫩的后腿和上脑部位，剔除筋膜，压去水分，切成薄片。如果切得厚薄不匀，或筋膜剔得不干净，吃时会有腥膻味。将嫩羊肉片用卤虾油、酱油、大葱末、香菜段、姜汁、白糖、辣椒油等十几种作料浸泡好，再用火烤制。烤羊肉不仅味美爽口，营养丰富，而且能增进食欲。吃羊肉串您要留神几点：炸羊肉的代表菜有松肉、烧羊肉等。松肉是用油皮包裹肉糜制成条状炸制而成，色泽金黄，质地酥软，咸鲜干香。烧羊肉则来源于宫廷菜“卤煮锅烧羊肉”。可选用鲜肥羊腰窝或前腿肉，加作料以小火焖熟至烂，再上油锅炸，属于先煮后炸的形式。口味外酥里嫩，咸干酥香，有温中暖下，益肾强阳之功。但这种做法毕竟油分太大，烹饪过程中由于温度过高，也会损失不少营养。

羊排报价-羊排-

羊肉卷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。