

涮羊肉、羊肉煲、羊杂汤

冬季餐桌常见的羊肉，你知多少？

羊肉性温，非常适宜于冬季食用，也被称为冬令补品，深受人们欢迎。所以一到冬天，瑞安人对羊肉的需求也增大，从热乎乎的羊肉煲，到吃火锅必不可少的羊肉卷，花样百出。

那么你真的会吃羊肉吗？什么品种的羊肉好吃？羊肉要怎么烹饪？这里和大家分享一些羊肉的小知识。



高大上的肉类代表

在很早的时候，中国人就懂得驯养马、牛、羊、猪、狗、鸡等六牲获得肉食，但不同的肉食在食物系统中有着不同的地位，这种地位甚至影响到今天的肉类价格。比如在古代的饮食习惯中，猪

肉在很长一段时间内并非高大上的肉食，而真正贵族化的肉类是牛羊肉。

从先秦时期牛羊肉就是高大上的肉类代表，而这一饮食习惯也一直深深地影响到后世。到了宋朝时期，由

于对牛肉的禁食，羊肉在这个时期成为了皇家士大夫阶层的主要肉食。

皇家盛行，自然上行下效，从官员到民间，羊肉也成为了宋朝餐桌的头等肉食。发展到如今，羊肉虽不

像猪肉那般盛行，却也成了普通百姓家的盘中餐。不过想买到上好的羊肉，依旧不容易。



的天山青草香，让羊肉的鲜味更浓。

大草原养育好羊肉

虽然全国各地都能养羊，当提到羊肉的产地，就不得不说内蒙古和新疆。因为环境的原因，内蒙古和新疆出产的羊肉，相较其他地

区而言，羊肉味更香浓，肉质口感更好。去内蒙古吃烤全羊，去新疆品尝羊肉串，都是一大乐事。

这其中，内蒙古锡盟和

新疆哈密出产的羊肉较为知名。内蒙古草原上的环境自不必说，新疆哈密的羊则是吃着天山雪水灌溉的草长大，纯净的生长环境和自带



羊肉这么吃才够味

就羊肉的烹制来说，清水煮羊肉是一个地道又简单的方法，而且非常能体现羊肉的鲜味。方法是将羊肉切块洗

净，再和竹蔗、马蹄、红枣、陈皮、八角、生姜等配料一起熬煮至酥烂即可。

如果你不习惯羊肉的膻

味，那么涮羊肉和烤羊肉或许更适合你。不过真正的好羊肉，膻味并不浓，尤其是真正来自新疆和内蒙古产区的。

瑞安没有大草原，一样吃上好羊肉

虽然菜市场里也有羊肉销售，当相比较新疆和内蒙古出产的羊肉而言，品质较差。为了一饱瑞安市民的口

福，瑞安淘与新疆大晨报股份公司合作，为大家带来正宗的新疆哈密羊肉。



推荐

【新疆哈密·密作百味羊】

规格 3KG礼盒装(羊排、羊腩、蝴蝶片、羊颈片等，各500G，共计3KG)

售价 298元(包邮 新疆直发)

八年孕育，十年求索

那个有点甜的农夫山泉
出了一款很厉害的 17.5 橙

12月8日，在有“世界橙乡”美誉的江西赣州，赣南脐橙已经进入采摘的季节，农夫山泉公司在位于赣州信丰县的工厂举行了17.5橙新闻发布会。作为受邀媒体之一，瑞安淘负责人也是亲赴赣南，参观了17.5橙出厂全过程。

发布会上，农夫山泉董事长钟睺眙详细讲述了农夫山泉10年来在赣南脐橙种植上的不懈探索和经验，并提出智能化、规模化和标准化是农业现代化的必经之路，同时分享了建立新型农商关系的心得。

而一个橙子，可以包含多少心血，诉说多少故事？八年孕育，十年求索，这次农夫山泉用橙子做出了大文章。

源自赣南的鲜橙味

1970年，一位叫袁守根的中国果农独自经广东韶关，过湖南衡阳，欲往邵阳选购柑橘苗木，意外听说一个叫做“华盛顿”的脐

橙品种。即便知道在中国脐橙的挂果率极低，非常难种植，他还是带着156株脐橙苗木带回了赣南试种。七年后，脐橙终于有了理

想品质，经过不断地探索改良，终于培育出了更好的品种。

于是才有了我们知道的赣南脐橙。而农夫山

泉早在十多年前，就开始在国内寻找优质的橙果产地，并最终选址赣南。

一个橙子的现代化之路

与其他赣南脐橙不同的是，农夫山泉出品的17.5橙，全是依靠现代化和智能化的生产。同时严格控制糖酸比，17.5橙，顾名思义橙子糖酸比是17.5，这个比值的橙子口味很好，酸甜适宜。农夫山泉采用无损红外

糖度检测仪检测每一个橙子的糖度，精度可达1，糖度不达标的橙子，直接剔除。

除了甜度，农夫山泉还采用法国进口光学分选流水线，每一个橙子都要全方位拍摄40张照片，按表面瑕疵和果重分级。而自动称重感

应系统会给每一个橙子都单独称重，计算重量、果径，不符合要求的会被自动剔除。

即使通过了重重考验，依旧会淘汰一批优质果。以农夫山泉的标准，每100个优质赣南橙，约只有20个入选，比例高达5:1。

在互联网思维盛行的今天，农夫山泉用时光和心血来培育一枚橙子。你吃到的不只是一个橙子，它承载了自然的恩赐，更浓缩了数代人的辛劳。



【农夫山泉17.5 橙·钻石果】

售价 :98元/6斤装



圣诞节将至

瑞安淘平安果 9.9 元/个

规格 :1个装

售价 :9.9元

和以往不同的是，这次瑞安淘销售的平安果均为阿克苏冰糖心苹果。如果不想买115元的一盒装，那么尝试一个圣诞节的特惠一果装也是不错的选择。平安果销售仅限本周五线下门店。



一月初到港

智力车厘子火热预售中

规格 :5斤装/10斤装

预售价 :218元/399元

(2017年1月1日起恢复原价)

原 价 :288元/500元

为了让市民品尝到正宗的车厘子，瑞安淘采购团亲赴智利农场考察采购，并为大家选择了BING和LAPINS这两个品种。因这两个品种需要充足的光照及土壤的孕育，果味更强，口感更好，相对而言上市的时间也更晚。预计首批智利车厘子将于明年一月初到港。

瑞安淘

客服热线



66888183

地址 瑞安市 安福路30号