

## 休闲·食品

## 选鲜达排酸羊肉 为羊年家宴添鲜

□本刊记者 景庆霞

快过年了,该犒劳一下辛苦了一年的家人了,吃点儿好的很有必要。羊肉现在是很多家庭过年时餐桌上的必备品,可羊肉的品质差别很大。今年过年,吃好羊肉,就选鲜达排酸羊肉。

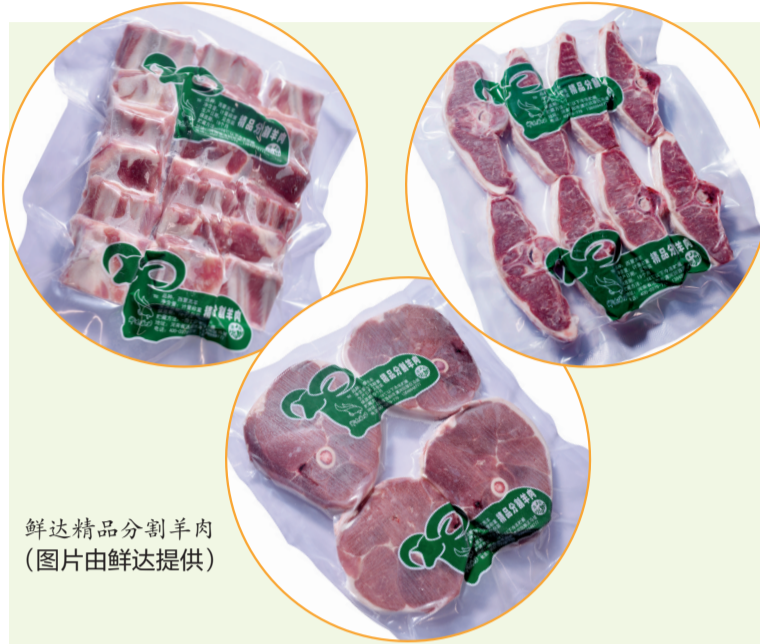
## 1 健康:真正的排酸羊肉

排酸羊肉,又叫冷鲜肉,采用了一种肉品成熟工艺。羊肉并不直接运到市场,而是进入专门的排酸冷库,经过排酸处理,将肉中的乳酸成分分解为二氧化碳、水和酒精,然后挥发掉,同时细胞内的大分子三磷酸腺苷在酶的作用下分解为鲜味物质肌苷IMP(味精的主要成分),从而使羊肉更加安全、卫生、健康,口感更好。

在现在这个“爱美食爱健康”的年代,排酸羊肉已成为追求品质与健康生活的人们的首选羊肉。据了解,一些西方发达国家的鲜肉市场所售的大部分都是排酸肉。

目前,市场上有的商家也打出“排酸羊肉”的招牌,可卖的不是真正的排酸羊肉。由于排酸羊肉对肉的加工工艺要求很高,对企业的建设规模和运营资质有着严格的要求,一般的私人或小规模企业根本没能力做到,而且由于排酸肉必须是在屠宰后及时冷却排酸,包装、储存、运输等均要在低温环境中进行。这些步骤,只要有一个做不到,就不能叫真正的排酸羊肉。

鲜达牧业坚持以“让百姓吃上好羊肉”为使命,耗巨资建造了符合国家标准的排酸冷库,肉羊在屠宰后置于0℃至4℃的排酸冷库内24个小时至48个小时,湿度保持在85%左右,此环节可抑制羊肉中酶的活性和大多数微生物的生长繁殖,使肉的纤维结构发生变化,利于人体吸收,对人体也更健康。在羊肉完成排酸后,鲜达牧业再使用专业的配送车辆,为各个鲜达肉羊加盟店配送排酸羊肉。



鲜达精品分割羊肉 (图片由鲜达提供)

## 2 好吃:肉质嫩 膻味小

经过排酸处理的鲜达羊肉不仅更加健康,而且味道鲜美,更加好吃。

鲜达牧业的羊全部是内蒙古锡林郭勒盟羊,羊肉膻味小、肉质鲜嫩是其最大特点,目前在我市很多农贸市场都有不错的口碑,很多市民已经开始预订鲜达排酸羊肉过年。

市民高先生的奶奶现在已成为鲜达排酸羊肉的铁杆粉丝。过去,高先生的奶奶一直拒绝吃羊肉,原因是:膻味太大,受不了。前不久,孝顺的高先生用鲜达羊肉做了一锅萝卜炖羊肉。高先生的奶奶吃得很开心,一直夸“肉烂、香、好吃”,当知道这是羊肉时,老奶奶完全不能相信:“羊肉还有不膻的?羊肉还能这么嫩?羊肉还能这么好吃?”

春节将至,老奶奶还吩咐孙子订两只鲜达全羊给亲戚都送点儿,“让大家都尝尝这么好吃的羊肉”。

爱上羊肉,就从鲜达开始。今年过年,就吃鲜达排酸羊肉。

## ■相关链接

## 不同羊肉的特点

羊肉还有什么不同?是的!别看上桌后的羊肉看起来差别不大,吃起来口味却大大不同,这是因为不同的羊肉有不同的特点。

鲜达羊肉相关负责人介绍,目前,市场上销售的羊肉主要有热鲜肉、冷冻肉和排酸肉(又称冷鲜肉)3种。

热鲜肉就是现宰现卖、未经降温处理的鲜肉,在市场上占有很大比例。这种肉的特点是羊被宰杀后肉温较高,此时不能进行包装,一般都是裸肉出售。这时的羊肉就成为细菌的温床,肉的品质下降,肉的硬度会相应增加。经过烹饪加工,这种羊肉肉质较干、缺乏弹性、嫩度降低,口感不是很好。

冷冻肉,就是把羊肉冷冻起来。在通常的情况下,商户把羊屠宰后,将羊肉放在低于-18℃的环境中冷冻,食用时再解冻。这个过程会造成肉中细胞的破裂和水分的流失,影响肉的品质和口感。

排酸肉又称冷鲜肉,是指严格执行兽医检疫制度,对屠宰后的羊胴体迅速进行冷却处理,使胴体温度(以后腿肉中心为测量点)在24小时内降为0℃至4℃,并在后续加工、流通和销售过程中始终使其保持在0℃至4℃的一种羊肉。这种羊肉比较安全、卫生,并且口感较好,营养价值高。可相应的,这种羊肉的价格比其他两种羊肉的价格要高一些。

## 滋补鲜入为主 礼券送出健康

## 蟹都汇礼券既能选新鲜大闸蟹,又能选世界各地的深海海鲜

□记者 宋扬 文/图

过年吃什么?如今人们对吃越来越讲究,大鱼大肉让人感觉油腻,时蔬杂粮只能提供较单一的营养,吃什么能让人既享受新鲜、美味的口感,又保持健康、不会长胖呢?答案就是海鲜。

在洛阳,海鲜市场里的各类海鲜应有尽有。随着交通运输的发展,许多活海鲜都能在洛阳买到,可是,想要领略独特风味,想要品尝世界各地知名海鲜的味道,还得到蟹都汇洛阳店来。



消费者在选购深海海鲜

## ▶▶ 深海海鲜、大闸蟹:别具风味 健康营养

作为专业经营大闸蟹的专卖店,蟹都汇已经在洛阳稳扎稳打七八年,品牌知名度高,口碑良好。提起大闸蟹,不少人都能想到蟹都汇。今年春节前夕,蟹都汇怎么会卖起深海海鲜呢?

蟹都汇洛阳分公司经理杨清华告诉记者,原因有二:一是蟹都汇全国总公司和上海领海水产食品有限公司进行战略合作,将皇家领海这个全国最大海鲜连锁品牌的产品引进;二是蟹都汇

洛阳店想把目前洛阳市场难得一见的深海海鲜带入洛阳,让洛阳市民像当年认识大闸蟹一样,把深海海鲜作为日常食材食用。

杨清华说,大闸蟹肉质鲜嫩、营养丰富。皇家领海的深海海鲜则是在世界各个无污染海域专业打捞后及时运送到仓库,并在零下20摄氏度的冰柜里贮存的,保证口感和品质。

## ▶▶ 蟹都汇礼券:时尚好礼 馈赠亲友

近日,记者在蟹都汇银川路店看到,已经有不少顾客前来询问皇家领海深海海鲜产品。来自智利、俄罗斯的帝王蟹,挪威的鳌虾,冰岛的海参斑,还有美国红鲷鱼、阿拉斯加黑鲑鱼及三文鱼、金枪鱼等都吸引着顾客的目光。

一名商务人士告诉记者,虽然这些海鲜比在海鲜市场摊位上卖的价格相对高一些,但是高价格对应的是高品质,能

吃到世界各地知名的海鲜产品还是很值得的。

据介绍,和往年一样,蟹都汇的礼券仍然从380元到3000元不等。其中,600元、1000元的礼券很受普通顾客欢迎,既可以兑换鲜活的大闸蟹,又能选购各类海鲜组成的海珍礼盒,全国通兑,市区送券上门,不失为馈赠亲友的好礼。