

苏尼特羊肉曾是元、明、清朝皇宫供品,为什么特别好吃?

# 跑马拉松的羊就是不一样



我们平时多见的是圈养的羊,吃的是饲草和饲料,是纯粹的育肥羊。与许多圈养的羊不一样,苏尼特羊是羊中的马拉松选手,它们是散养的,是自由的。

苏尼特羊也称戈壁蒙古羊。能在戈壁上生活的羊,自然是攀爬运动高手了。苏尼特羊之所以被称为马拉松羊,和苏尼特草原的生态环境有着直接的关系。

唐善普

## 苏尼特羊肉色泽鲜艳、肉质厚实

苏尼特羊原产地是以苏尼特地区为中心的纯天然的戈壁草原,在北纬 42° 55', 东经 111° 24' ~ 115° 12'。

苏尼特羊之所以被称为马拉松羊,和苏尼特草原的生态环境有着直接的关系。

苏尼特左旗,通常称东苏旗,地处蒙古高原中北部,位于中国四大天然牧场之一的锡林郭勒大草原西北。东苏旗 96.7%的面积属于草原,其余为丘陵、沙地和湖盆低地,湖泊十数个,大小清泉举目皆是。东苏旗属半干旱大陆性气

候,雨水偏少,日照充足。

锡林郭勒大草原名扬天下。

苏尼特草原虽然是锡林郭勒大草原的一部分,但却属于干草原向草原化荒漠过渡性质,依据天然草原植被的性质和生产水平可分为干草原草场、荒漠草原草场、草原化荒漠和湖盆低地草甸草场四大类型组成。

苏尼特天然草场有维管束植物 477 种之多,以菊科、禾本科居多,其中 90%以上种类可作为牧草,良等以上牧

草在 100 种以上。另有药用植物 280 种。野生经济植物资源有发菜等名贵食用植物以及麻黄、甘草、银柴胡等多种中药材。沙葱,野韭菜等都是羊群最好的食物,而沙葱中富含多种微量元素,能够最大程度地分解羊身上的腥味和膻味,所以产自苏尼特草原上的羊肉,色泽鲜艳,肉层厚实,品质较好,它能够成就各式各样的精彩美味。苏尼特左旗发菜资源丰富,分布于苏尼特左旗大多数苏木。

## 苏尼特羊——被称为马拉松羊

据史料记载,公元 17 世纪 30 年代初,苏尼特部落在额尔额鲁鲁特、奈嘎力纳布其图等地游牧,可见牧民们游牧历史之悠久。

当地牧民依托苏尼特天然牧场,进行放牧,让羊生长在大自然,吃百草,喝山泉,羊肉品质当然上乘了。

苏尼特羊肉,是经中国国家质检总局审核认定的地理标志产品,专指产于内蒙古自治区苏尼特左旗和苏尼特右旗特定环境下饲养的特定品种“苏尼特羊”,使用特定工艺加工而成的羊肉。

在草不太好的情况下,苏尼特羊每

天要走二三十公里,这种在采食过程中的运动,造就了苏尼特羊的肉质比较细腻,脂肪少,瘦肉率高,肉里的不饱和脂肪酸比较多,肌间脂肪分布比较均匀。

这就是为什么说苏尼特羊被称为马拉松羊的原因。

## 苏尼特绵羊肉曾是元、明、清朝皇宫供品

苏尼特羊的特点苏尼特羊体格大,体质结实,结构均匀,公、母羊均无角,头大小适中,鼻梁隆起,耳大下垂,眼大明亮,颈部粗短。种公羊颈部发达,毛长达 15~30cm。背腰平直,身躯宽长,呈长方形,后躯发达,大腿肌肉丰满,四肢强壮有力,脂尾小呈纵椭圆形,中部无纵沟,尾端细而尖且向一侧弯曲。被毛为异质毛,毛色洁白,头颈部、腕关节和飞节以下部、脐带周围有有色毛。

成年公羊平均体重 78.83kg,成年母羊 58.92kg; 育成公羊平均体重 59.13kg,育成母羊 49.48kg。苏尼特

羊产肉性能好,10 月份屠宰成年羯羊、18 月龄羯羊和 8 月龄羔羊,胴体重分别为 36.08kg,27.72kg 和 20.14kg; 屠宰率分别为 55.19%,50.09% 和 48.2%; 瘦肉率为 70.6%,70.52% 和 69.95%。

苏尼特羊的肌肉中有 6 种主要脂肪酸,即豆蔻酸、软脂酸、硬脂酸、油酸、亚油酸和亚麻酸的累计组成占肌肉总脂肪酸含量的 93.2%~96.93%,其中油酸和硬脂酸含量最高,分别为 48.07% 和 17.04%。

苏尼特羊肉的各种氨基酸含量较高,特别是谷氨酸和天门冬氨酸的含

量,正因为这样,苏尼特羊肉鲜味浓,味道特别好。

苏尼特左旗满都拉图肉食品有限责任公司的“草原三姐妹”与“草之味”品牌更是苏尼特羊走出苏尼特草原的见证者和实践者。

正因为苏尼特羊吃着中草药,喝着清泉,跑着马拉松长大,才成就了苏尼特羊肉的优秀品质。

也正因为如此,苏尼特绵羊肉曾是元、明、清朝皇宫供品,也是北京“东来顺”涮羊肉馆专用羊肉。

跑马拉松的羊就是不一样!

## 苏尼特精分割羊肉礼品价格

| 序号 | 名称     | 单位 | 规格    | 售价(元) |
|----|--------|----|-------|-------|
| 1  | 特选羔羊肉片 | 袋  | 450g  | 66    |
| 2  | 精品羊肉块  | 袋  | 450g  | 60    |
| 3  | 精选羔羊肉  | 卷  | 1000g | 115   |
| 4  | 精选羔羊排  | 袋  | 1000g | 110   |
| 5  | 带骨羊肉块  | 袋  | 1000g | 115   |
| 6  | 真空羊前腿  | 袋  | 1000g | 110   |



地址:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活  
预订热线:67655667

