



篆新农贸市场一家品牌羊肉店内购买羊肉的市民络绎不绝

和平综合海鲜农贸市场内市民选购羊肉

本版图片 都市时报全媒体记者 郑荣行

昆明市场羊肉价格70—78元/公斤

较10月以前每公斤上涨3—5元

都市时报全媒体记者 郑荣行

11月11日,记者走访多家农贸市场发现,随着冬季来临,羊肉已进入销售旺季,当前每公斤售价集中在70—78元区间,较10月以前每公斤上涨3—5元。

涨价趋势 与全国市场保持一致

11日上午,和平综合海鲜农贸市场内,肉类销售区人流涌动、交易活跃。“羊肉价格连续上涨,核心还是冬季节日需求在推动。”售卖羊肉多年的陈先生介绍,“目前店内羊肉所有部位统一定价,约为每公斤70元。”他表示,此次涨价并非昆明本地独有,而是全国范围内的普遍现象。

农业农村部最新监测数据显示,11月份第一周全国羊肉价格为70.98元/公斤,环比上涨0.3%,同比上涨1.6%,已实现连续三周上涨。此次昆明市场羊肉价格上涨,趋势与全国市场保持一致,属于正常的市场波动。

陈先生继续解释道,涨价的原因主要有两方面,一方面冬季气温降低,羊的生长速度放缓,市场供应端相应收紧;另一方面,冬季居民对高热量肉类的消费需求自然增加,尤其是临近各类节日时,家庭采购和餐饮消费都会同步提升,进一步推高了销量。

一户商户平均每天 可售出2—3只羊

“目前店铺日均能卖出2只羊,而淡季时每天仅能卖出半只到1只,节日期间销量更

是大幅攀升,最高一天能售出六七只。”陈先生表示,由于他的羊是直接来自禄劝、会泽的产地收购,省去了中间批发环节,售价相对亲民,而通过批发渠道进货的商户,售价普遍会达到78—80元/公斤。

另一位羊肉售卖商家马女士也印证了涨价和销量增长的趋势。她家的羊肉售价为75元/公斤。“天气冷了,吃羊肉的人越来越多,店铺每天销量在2—3只,相较于10月份之前,价格每公斤上涨了3—4元,销量大概增长了20%”。马女士表示,除了面向散客零售,还有一部分供应给合作饭店。她发现,购买羊肉的消费者中,中老年人偏爱买回家自己炖煮,年轻人则更多是为了涮火锅。

在篆新农贸市场售卖火锅食材的商户向记者透露:“进入10月份以来,羊肉卷的销量较前段时间翻了近一倍,不少市民专门为涮火锅批量采购。”

羊肉价格 已处于平稳期

记者走访了解到,目前昆明各个农贸市场的羊肉价格整体保持稳定,主流价格区间普遍在70—78元/公斤,价格差异主要源于进货渠道和羊肉品质。商户们表示,进入12月份后,羊肉的销售将会越来越好,节日期间可能会出现小幅波动,但整体不会出现明显变化。

※小科普

你真的知道羊肉该怎么吃吗

涮羊肉、羊肉串、手把肉……餐桌上,羊肉是不少人的心头好!但是,你真的知道羊肉该怎么吃吗?一起来看:

按照“营养高,口感好”的标准,建议吃这4个部位:羊上脑、羊里脊、羊颈肉、羊胸肉。

按照“高脂,高热量,高胆固醇,但确实好吃”的标准,建议少吃这4个部位:羊肋排、羊肩肉、羊尾油、羊杂(以羊肺为例)。

含有病变淋巴结、甲状腺、肾上腺的羊肉,因含有病变组织或者内分泌腺,对健康有威胁,千万不要食用。

据央视新闻、科普中国



羊上脑

营养和口感兼顾的NO.1



羊里脊

热量低,蛋白质高,含铁量高



羊颈肉

高蛋白,低胆固醇,高铁



羊胸肉

高铁,低胆固醇,低热量

