

小尾寒羊养殖

莫建华 赵建华 主编



科学技术文献出版社

小尾寒羊繁殖

主 编	莫建华	莫建华	
副 主 编	何金泉	于朝荣	吴学进
编写人员	王海彦	辛兵宇	何予湘
	连 方	刘爱民	韩星亮
	董文庆	杜爱玲	东方龙

(京) 新登字 130 号

内 容 简 介

本书系统介绍了小尾寒羊的特性、品种标准、生活习性、营养需要、饲料、饲养、管理、配种繁殖、疫病防治、羊场建设、引种运输、屠宰加工、美食制作。

本书可供养殖场、养羊专业户的饲养人员，畜牧兽医，科研、教育部门的有关人员，肉食加工人员及厨师参考阅读。

图书在版编目 (CIP) 数据

小尾寒羊养殖/莫建华，赵建华主编. —北京：科学技术文献出版社，1997.7

(名特优水产畜禽养殖技术丛书)

ISBN 7-5023-2912-9

I. 小… II. ①莫… ②赵… III. 绵羊，小尾寒羊-饲养管理 IV. S826

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 02090 号

科学技术文献出版社出版

(北京复兴路 15 号 邮政编码 100038)

北京国马印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

1997 年 7 月第 1 版 1997 年 7 月第 1 次印刷

787×1092 毫米 32 开本 7.875 印张 170 千字

科技新书目：424—155 印数：1—5000 册

定价：10.80 元

出版者的话

名特优水产、畜禽产品不仅美味可口，而且大都是强身健体的营养滋补佳品，有的还是重要的药用原辅料、轻工业原辅料，其价值日益为人们所重视。随着我国经济改革的深入，农村已由单一经营向充分利用水、陆、空各种自然资源的多种经营和综合经营方向发展，特别是近年来，人们生活水平的提高和我国对外贸易的发展，名特优水产、畜禽产品的开发利用已引起社会的广泛重视，需求量也日益增大。为了适应这种形势的发展，我社组织从事这方面研究的专业技术人员编写了这套《名特优水产畜禽养殖技术丛书》。

本丛书在写作上简明扼要，通俗易懂，技术方法具体，使读者一看即能参照本丛书所介绍的方法进行实际操作。由于组织这套丛书的时间仓促，所介绍的品种只能逐步增加，所以我们竭诚欢迎从事这些方面研究的广大技术人员向我社投稿，以便普及这些“短、平、快”的名特优水产、畜禽养殖技术，为社会的发展尽一份力量。同时希望广大读者热情支持我们的工作，指出不足，以便进一步完善本丛书的组织管理工作。

前 言

羊，动物界吉祥的“使者”，“六畜”中温存的“善者”，人类几千年生存、生产、生活发展史中忠诚的“伙伴”。

羊皮羊毛可衣，是点缀人间美丽的“花环”。

羊肉味美，是人类生活中极受欢迎的珍品。羊肉之美，仅从文字上便可见一斑。美、善、祥、馐、羹、鲜等表示美好善良与美味佳肴的字词，均由羊始，与羊有关。羊肉的鲜味，是古汉语中“美”字的起源，由此而引伸到各方面，如西湖风光美，江南丝绸美，越女天下美……

羊业生产中，我国有世界上独一无二的珍贵品种可供开发，这就是扬名中外的国家二级名畜良种小尾寒羊。

小尾寒羊，羊中的“巨人”，羊界的“魁首”，被誉为“中国国宝”，“世界超级羊”。

小尾寒羊性成熟早，发育快，一年四季发情，配种无季节性，1年2胎，1胎多羔，高产达9只，1胎~4胎，平均产羔率也在280%以上，在世界绵羊品种中产羔率堪称最高。

小尾寒羊腿高个大，特级公羊身高高达1.10米，母羊也高达93公分，一般羊也在80公分以上，成年公羊最大体重高达182公斤，母羊高达130公斤，在全世界绵羊家族中个头堪称最大。

小尾寒羊周岁羊屠宰率高达55%以上，净肉率41%以上，肉质细嫩，肥瘦适度，鲜美多汁，香而不腻，鲜而不膻，营养丰富，蛋白质含量高，胆固醇含量低，富含人体必需氨

基酸、维生素、矿物质等，是老弱妇幼皆宜的滋补佳品和宾馆饭店走俏的美食珍品，餐桌竞争力强，市场卖价高，在全世界绵羊品种中肉质堪称最佳。

小尾寒羊生命力、免疫力、抗病力、适应性均强，耐粗饲，易管理，饲养费用低，产出价值高，目前已在南至云贵川，北至辽吉黑等 20 多个省市自治区饲养推广成功，使千家万户城乡群众脱贫致富奔小康。小尾寒羊养殖在高效农业开发中效益堪称最好。

“小尾寒羊吃的是‘草’，产出的是‘金’，献给人类的是‘美味’！”其宝贵价值正日益为广大的城乡干部群众所认识，大江南北竞相引种，推广小尾寒羊的热潮正在兴起中。为服务于这一新兴产业开发对饲养技术的殷切需要，应众多读者的要求，仓促编写了此书。编写过程中，参考了中国羊品种志编写组的《中国羊品种志》，中国农业科学院畜牧研究所冯维祺等主编的《肉羊高效益饲养技术》和 1992 年以来在《中国养羊》杂志发表的有关小尾寒羊最新研究成果方面的论文等，在此对原著作者及众专家、教授、学者以及给我们提供过不少翔实数据和资料的养殖场、户，表示衷心的感谢！

由于水平有限，加之时间仓促，书中缺点错误在所难免，敬请有关专家及读者指正。

编 者

1996 年 9 月 28 日

目 录

出版者的话

前言

第一章 概述	(1)
一、人类社会发 展进程中的“奉献天使”	(2)
二、市场“菜篮子”工程中的佳肴美味	(6)
三、脱贫致富的捷径	(9)
第二章 小尾寒羊的特征和特性	(13)
一、小尾寒羊的产地和分布	(13)
二、小尾寒羊品种的形成	(14)
三、小尾寒羊的品种特征	(14)
四、小尾寒羊的生产性能	(15)
第三章 小尾寒羊的营养需要和饲料	(21)
一、小尾寒羊的营养需要	(21)
二、小尾寒羊的饲料	(27)
三、小尾寒羊的日粮配合	(35)
第四章 小尾寒羊的饲养和管理	(45)
一、小尾寒羊的生活习性和消化特点	(45)
二、小尾寒羊的饲养方式和方法	(47)
三、种公羊的饲养管理	(51)
四、种母羊的饲养管理	(53)
五、羔羊的饲养管理	(55)
六、育成羊的饲养管理	(60)

七、育肥羊的饲养管理	(61)
八、羊群的安全越冬管理	(63)
九、小尾寒羊的技术性事务管理	(65)
第五章 小尾寒羊的快速育肥出栏	(70)
一、羔羊全舍饲快速育肥	(70)
二、杂交改良快速育肥	(71)
三、添加剂快速育肥	(73)
四、多环节快速育肥	(75)
第六章 小尾寒羊的选种和选育	(77)
一、小尾寒羊的选种	(77)
二、小尾寒羊的选配	(82)
三、小尾寒羊的选育	(84)
四、育种记载	(87)
第七章 小尾寒羊的配种和繁殖	(93)
一、小尾寒羊的发情	(93)
二、小尾寒羊的配种	(95)
三、小尾寒羊的妊娠及护理	(102)
四、小尾寒羊的分娩和接产	(104)
五、小尾寒羊的繁殖率及产羔周期	(109)
六、小尾寒羊多羔率的几项有效措施	(110)
第八章 小尾寒羊羊舍的建设与设施	(112)
一、小尾寒羊羊舍建设的基本要求	(112)
二、小尾寒羊羊舍的主要类型	(114)
三、小尾寒羊羊舍的主要设施	(119)
第九章 小尾寒羊的引种、运输和检疫	(126)
一、小尾寒羊的引种	(126)
二、小尾寒羊的运输	(129)

三、小尾寒羊的检疫	(131)
第十章 小尾寒羊的疾病防治	(139)
一、常见传染病	(139)
二、常见寄生虫病	(152)
三、常见内科、外科病	(157)
第十一章 小尾寒羊的产业化开发	(171)
一、小尾寒羊的种源推广	(171)
二、小尾寒羊的产业化开发	(174)
第十二章 小尾寒羊的屠宰和皮张加工	(178)
一、小尾寒羊的屠宰	(178)
二、小尾寒羊皮张的加工	(181)
第十三章 小尾寒羊肉产品的膳食制作	(191)
一、美食制作	(191)
二、药膳制作	(233)

第一章 概 述

近年来，随着改革开放的日益深入，社会生产力的日益发展，人们物质文化生活的日益提高，吃腻了猪、鸡、鱼肉的人们开始“尝新食鲜”换口味，转为一向不为人瞩目的肉香味美的羊、犬肉等美食消费，一时间产品需求剧增，但因产业发展滞后，以致产品供不应求，不少地方时常有价无货，致使价格上扬。

发展羊业生产，尤其肉用羊饲养，目前面临着一些亟待解决的问题。农村实行生产责任制后，一些农户靠种田解决了温饱问题，小富即安，只限于种植业顾嘴顾身，忽视了配套产业的跟进和其它效益的创造和索取。一些干部思维片面，产业发展上“单打一”，只注重发展乡镇企业，忽视了适宜农村开发的最佳产业的筛选。一些养殖场户，因思想保守，仅局限于养鸡养猪，忽视了最优项目羊业的开发。产生这些问题的原因，主要是一些干部群众片面认为，责任田承包后，田边地头都种上了庄稼，羊失去了放牧的空间，不懂得羊还可以圈养的知识和道理，以至白白失去了养羊致富的机会；一些丘陵、山区、平原群众虽然零星、分散地饲养着一些本地羊，但往往因为品种退化，质量差，个头小，效益低，影响了规模饲养的积极性。他们不了解外界还存在着质量好、产量高、发育快、个头大、肉质好的良种可供引进、改良，以致影响了羊业良种的更新和产业的健康发展。加之一些传统观念，包括一些传统教科书也片面认为，“身高马大”的肉用

良种羊虽然很好，但只宜在草原、平原、北方饲养，忽视了在科学发展的情况下，南方、丘陵、浅山区、半山区，包括一些高山区、深山区的平缓地带，也可饲养和推广，以致束缚了头脑和手脚，阻碍了良种的推广和利用；再就是，我国的“菜篮子”工程尚未敏感地意识到，继猪、牛、鸡、鱼肉消费之后，羊肉消费的黄金时机已经到来，以致资金支持、政策扶持等工作滞后，从而妨碍了这一产业的蓬勃发展。

解决上述问题，需要从知识传播上，观念理论上，饲养技术及其管理操作上，以及产业开发及其具体举措上，统一全社会对羊，特别是肉用羊，尤其是肉用良种羊，在人类社会的发展过程中、国民经济发展进程中独特的地位和作用的认识，从而从富民强国和“菜篮子”建设的高度，认识羊业开发的重要性；从羊业投入产出效益的纵横比较，宏观把握上，认识羊业开发的优势所在，继而高度重视，着力抓好，使之更好地为高效农业效力，为小康生活服务。

一、人类社会发 展进程中的“奉献天使”

羊，这种动物界含情脉脉、温顺的使者，万余年前与人一道款款来到世上，默默地为人类社会的发展，奉献着自己洁白的绒毛，御寒的皮张，及可供美食的血肉之躯。在自然界，人世间，留下了友善、吉祥、美好的形象。

羊，有野羊和家羊之分。家羊由野羊驯化而成。家羊有两种，即绵羊和山羊。它们是不同的畜种。在动物分类学上属牛科（洞角科）的绵羊山羊，亚科的绵羊和山羊两个属。两者染色体数目也不同，绵羊为 27 对，山羊 30 对。外貌特征、生物学特征、性情特征也不相同。绵羊性情温顺，山羊活泼

喜斗。

根据考古学、人类学、动物学和形态学的研究，特别是对家绵羊和野生绵羊进行的许多比较研究证明，家绵羊的起源不是一个地区，而是起源于南欧、北非、小亚细亚和亚洲中部地区。根据国内和国外学者研究，认为中国现有绵羊品种与野生绵羊最有血缘关系的应属阿卡尔羊和羴羊或称盘羊及其若干亚种，其中有蒙古亚种和西藏亚种。羴羊居于亚洲深山，在阿尔泰山、天山及昆仑山都有它们的踪迹。研究表明，我国绵羊的起源，也不是出于一个类型的野生绵羊，而是出于许多不同类型的野生绵羊，如分布在我国北方地区的蒙古羊和青藏高原地区的西藏羊，它们在头、角、体躯外貌上均不相同即可证明。同时，考古学家发掘出的古代的羊的遗址中，羊骨、羊骨架、下颌骨、臼齿、羊牙床、陶羊、羊头饰及陶羊圈等，充分证明我国黄河、长江、珠江、黑龙江各流域，以至沿海各省和西北、西南等地区，在上古新石器时代，就已有养羊业。这些文物有力地证明，我国的绵山羊也不是起源于一个地区或在一个地区被驯化，而是时间上略有先后地在各地的几个地区逐渐分别发展起来的。

传说，我国古代，有一位伏羲氏，教民结网，狩猎，从事渔猎与养畜。伏羲即活捉野兽驯化为家畜之意。伏羲是否真有其人姑且不论，但它反映了原始社会中把猎取到的活野生动物驯化为家畜的历史过程，可以认为，这是我国古代家畜驯化的开始。

我国的家绵羊和家山羊经过人类长期的饲养和选择，逐渐分化成各种类型，成为人类生活中的主要畜种之一。从现在出土的文物中还可以看到，我国的山羊驯化早于绵羊，绵羊的驯化早于猪、牛。黄河流域是我国最早驯养绵山羊的地

区之一。同时还可以发现，我们的先人们开始驯羊也不单纯是食肉，还有剥皮遮体、御寒，剪毛制衣，饮奶等多种用途。不同类型的羊种是前人世代辛勤劳动的产物。我国的原始农业，伴随着原始畜牧业，就这样飘然而至；以农为主，农牧结合的生产、生活方式，就这样诞生于世了。

我国的羊业发展，按照《中国羊品种志》介绍，从夏商时代就开始了，但真正的发展是在解放后。

中华人民共和国成立以来，羊业生产得到了党和政府的高度重视。从50年代开始，先后从原苏联、德国、英国、新西兰、澳大利亚等国引入细毛羊、半细毛羊、羔皮羊及奶山羊等良种羊，分别饲养在黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古、河北、山西、山东、安徽、江苏、贵州、四川、云南、西藏、新疆、青海、宁夏、甘肃、陕西及湖北等省、自治区，进行纯种繁殖，同时改良地方品种。这些不同品种的种羊，对发展我国养羊业起了很大的作用，使我国羊业不仅在数量上，而且在质量上、品种资源上，都有了明显提高。1949年全国有绵山羊4000余万只，1980年达到18731.1万只，比1949年增长4.4倍。绵山羊的品种结构也有很大变化。旧中国基本上都是粗毛羊。1980年全国10662.7万只绵羊中，细毛羊及杂种羊有2466.8万只，半细毛羊及杂种羊有1176.1万只，中国卡拉库尔羔皮羊有130余万只，裘皮羊和地毯毛羊也有很大发展。全国有奶山羊200余万只，绒毛山羊和肉用山羊也显著增加。1980年全国羊毛产量为17.6万吨，细毛羊平均个体剪毛量3公斤，产山羊毛1.17万吨，其中山羊绒4000吨。山羊奶22.6万吨，其它绵山羊产品也成倍增长。这一成绩的取得，是党和国家及各级政府采取了一系列正确政策和有力措施的结果。

这期间，我国在绵山羊毛、肉的主要培育方向上，随着社会生产力水平的发展，人民生活的需要和生态条件的变化，根据市场的需要，在主要利用方向上，先后作出过一些调整。众所周知，绵羊和山羊是属于多经济类型和分布广的家畜，其按生产产品类型来分，有细毛、半细毛和粗毛羊品种。在细毛和半细毛羊品种中，按产品用途分，有毛用、肉毛和毛肉兼用品种。在半细毛羊中如按毛被长度来分，有长毛种和短毛种之分。在粗毛羊中，有生产地毯毛的品种，有生产裘皮和羔皮的品种，还有生产肉脂和乳的品种。按绵羊的尾型来分，有脂尾（长脂尾、短脂尾）、脂臀尾、长瘦尾和短瘦尾等。山羊，按生产产品类型来分，有毛用、绒用、裘皮用、羔皮用、肉用、乳用品种及普通山羊品种等。目前，绵山羊的品种类型划分，主要是按经济用途分类的。绵羊分为粗毛羊、肉脂羊、裘皮羊、羔皮羊、细毛羊、半细毛羊。粗毛羊品种有蒙古羊、和田羊、巴音布鲁克羊、西藏羊、哈萨克羊。肉脂羊有大尾寒羊、小尾寒羊、同羊、兰州大尾羊、乌珠穆沁羊、阿勒泰羊。裘皮羊有滩羊、贵德黑裘皮羊、岷县黑裘羊。羔皮羊有湖羊、中国卡拉库尔羊。细毛羊有新疆细毛羊、东北细毛羊、内蒙古细毛羊、甘肃高山细毛羊、敖汉细毛羊、中国美利奴羊。半细毛羊有青海、内蒙古、东北半细毛羊等。山羊分为普通山羊、绒用山羊、裘皮山羊、羔皮山羊、肉用山羊、奶用山羊。绵羊除广东、福建和台湾外，均有分布；山羊则广为分布。

我国在绵山羊毛、肉使用方向的开发上，大致经历了以下3个阶段：①五六十年代以“毛”为主的开发阶段。这个时期以较大的精力对羊进行“毛”的改良，一些很好的肉用羊如小尾寒羊，也都向“毛”用方向“改”，以集中解决人民

穿衣用“毛”，对外出口创汇用“毛”的需要。②七八十年代，进入“毛肉”、“肉毛”兼用阶段，集中反映这一变化的是1977年农林部、商业部、外贸部、轻工业部和全国供销合作总社联合制定的《全国家畜改良区域规划》。该规划在提出“大力发展细毛、半细毛改良羊”、“提高绵山羊的产品率和质量，对我国良种应设种羊场和良种繁殖基地，开展本品种选育和繁殖推广工作”的同时，又指出：“为了增加肉源，节约饲草，在大城市郊区和条件较好的牧区，可培育生长快、体型大、出肉多的品种，逐步推广产冬羔和早春羔、当年肥育、当年屠宰的方法。”这一规划的出台，使肉用羊的饲养、繁育出现了转机，羊业生产出现了“毛肉”共存共荣的局面。③90年代，进入以“肉”为主的新阶段。这一局面的出现，得益于改革开放的推动，社会生产力水平的发展，由于人民生活水平的提高导致对羊肉消费的急剧增长以及市场的需要。我国毛纺业的繁荣，化纤工业的发展，人造毛的出现，使得社会能够实现羊业生产由产“毛”为主，“毛肉”共存向以产“肉”为主的战略转变。大力推广发育快、个头大、产肉多、肉质好，市场俏的“国宝”小尾寒羊。

二、市场“菜篮子”工程中的佳肴美味

羊肉味美。现代科学测定，羊肉含有大量蛋白质、脂肪、碳水化合物、多种矿物质等。每100克肉可产热量1281千焦（306千卡），含钙量、铁质比猪、牛肉高，而胆固醇含量则较低。正因如此，我国古代医书称其是“血肉有情之品”，寒冬食之，有“补气”、“御寒”之效。四季常食，有强身健体之功。

数千年来，我国人民在羊肉美食制作方面，积累了丰富的经验。著名的北京酱羊肉、白魁烧羊肉、京冬菜扒羊肉、新疆烤羊肉、内蒙古羊肉松、宁夏白水羊肉、甘肃水盆羊肉、杭州白切羊肉、济南一品香烧羊肉、陕西五香腊羊肉、郑州红焖羊肉、长沙风羊腿、江苏太仓双凤羊肉面、西安羊肉泡馍、顺庆羊肉汤、高丽羊脑、成都羊羔等闻名遐迩。

风行各地的“家常菜”更是美不胜收。诸如涮羊肉、烩羊肉、煨羊肉、炖羊肉、炮羊肉、靠山肉；粉蒸羊肉、清蒸羊肉、双蒸羊肉、清炖羊肉、葱扒羊肉、葱爆羊肉；软烧羊肉、焦烧羊肉、锅烧羊肉、红烧羊肉；红松羊肉、红糟羊肉、红烩羊肉、红白羊肉、红煨羊肉、黄焖羊肉；加沙羊肉、白汤羊肉、山口羊肉、蒸烩羊肉、烧炖羊肉、手抓羊肉、生扒羊肉、佛手羊肉、东坡羊肉；雪花羊肉、菊花羊肉、桂花羊肉、百花羊肉、笋丝羊肉、银丝羊肉、香酥羊肉、果汁羊肉、秋叶羊肉；火把羊肉、八宝羊肉、铜锤羊肉、月牙羊肉、鸡茸羊肉、杏仁羊肉、芝麻羊肉、腐乳羊肉、干炸羊肉、风干羊肉、麻仁羊肉、纸包羊肉、桃仁焦烧羊肉、宝剑烤羊肉、辣味坛子羊肉；滑溜里脊、盐爆里脊、菠萝里脊、辣子里脊、荷包里脊、番茄腰柳、羊肝排叉、肉丝炒嘎渣等备受青睐。

羊下杂的美食制作也是如花似锦，如炮糊、炮腰、炮鸳鸯、炮三样；炒腰花、炒三丁、炒羊肝、炒羊油茶；炸羊腰、炸里脊、炸羊脑、炸羊尾、炸鹅脖、炸核桃腰、炸脊髓、炸羊肉塔；烧羊胆、烧散丹；扒羊肉条，扒羊蹄；烩羊脑、烩脊髓脑、烩千里风，烩全羊；烹蹄筋、烧蹄筋、炖羊蹄、炖羊脑；酱羊肚、红煨羊肚片、鲜炖鲜、高加索羊肉丸子、白丸子、酿茄子、他似蜜、鱼咬羊、羊糕、原油爆羊肝、象眼羊肝、白酒烤羊排、玫瑰花烤羊心、熘羊腰鸽蛋、熘羊尾、拔

丝羊尾、蜜炙桂花羊尾、酿羊肚菌、水晶羊羔、羊蹄蘸蒜；羊肉汤、羊肺汤、羊龟汤、全羊汤、烧羊蹄筋汤、火锅羊肉羹、砂锅羊肉、砂锅羊头、砂锅全羊；羊肉焖饭、鞑靼烩羊肉饭、咖喱羊肉饭、红烩羊肉饭等，都火爆市场，让食客眼花缭乱，大饱口福。

羊肉市场所以火爆，除其味美外，很重要的一点是其营养丰富，具有益智、疗疾、健体，养颜、美容、延年、益寿功能。如医治小儿积食的怀山药羊肉粥、香砂炖羊肉、独蒜煨羊肉、高粱羊肉粥；治疗小儿脾虚止汗的浮小麦羊肚肠；补肝明目、增视的酱腊羊肝、羊肝炒荸荠、韭菜炒羊肝、当归杞子羊肝汤；治疗男性阳痿、早泄、举而不坚、活力不足的韭花炒羊肾、核桃羊肾、肉苁蓉炒羊肾、煨戟杞子羊肉汤、熟附羊肉雀肉汤、巴戟锁阳羊腰汤、杞子羊肾粥；治疗女性月经不调的当归生姜羊肉汤；调经止痛的当归北芪羊肉滋补汤；治疗阴冷不孕的虫草羊肉汤；治疗阴阳俱虚的羊龟汤；孕妇补肾养胎的巴戟杜仲羊肉汤；产妇产后补血强体，热肢顺气、开胃增食的山口羊肉、羊肉姜枣面粉羹、当归川桂羊肉汤、归地烧羊肉、甜萝卜羊肉汤、羊肉奶花羹；少女乌发美容养颜的何首乌羊肉汤；消肥健美的冬瓜苡仁羊肉汤；中老年抑衰、防癌、益精、壮阳的虫草羊肉滋补汤；治疗腰脊、腰膝酸疼的羊肉馅粥、羊脊粥、羊肾酒；治疗神经性头痛、头晕眼花的川芎白芷羊头汤、圆肉红枣羊肉汤；治疗咳嗽肺痿的羊蜜羹；治疗胃脘胀痛、恶心欲吐的党参羊肚汤；治疗肺气肿、肺结核、肺心病的羊蹄汤；治疗糖尿病的翡翠羊肚；补气益形的清肚羊肉；益智健脑、强体的羊肝排岔；促进血液循环、保持皮肤细嫩、延缓衰老的胡萝卜烧羊肉、炸芝麻羊肉；保持健康活力、旺盛精力、充沛体力的全羊汤等，成为吸引众食