

天津食堂猪肉配送 天津广华生猪屠宰场

产品名称	天津食堂猪肉配送 天津广华生猪屠宰场
公司名称	天津市广华肉类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧
联系电话	13802161738

产品详情

后腿肉：质嫩味美，有肥有瘦，瘦肉都是大块，肉筋比较少，比前腿肉好。凉拌、卤、烧等，非常有名的咸烧白、梅菜扣肉等选用的就是猪腿肉。前肘：前肘较细，蹄子向后弯。皮较厚、筋较多、胶质较重、瘦肉较多。后肘：后肘较粗，蹄子向前抬，肉质较前肘相对要差。带皮烹制，适宜凉拌、炖等。东坡肘子就是用前肘烹制的。前脚：质量比后蹄好些，只有皮、筋、骨骼等组织，胶原蛋白含量较高。

前肘（又称前蹄膀）：其皮厚、筋多、胶质重。适宜凉拌、烧、制汤、炖、卤、煨等。前脚（又称前蹄、猪手）：质量比后蹄好。此处只有皮、筋、骨骼，胶质重。适宜作烧、炖、卤、煨等用。里脊皮肉：此处肉质嫩、肥瘦相连。适宜卤、凉拌、腌、酱腊或做回锅肉，肥膘部位可做甜烧白等。正宝肋：此处肉皮薄，有肥有瘦，肉质较好。适宜蒸、卤、烧、煨、腌，可烹制粉蒸肉、红烧肉等。

如果你准备多买些猪肉回家备着，建议你回家后把猪肉放进冰箱冷箱，猪肉的口感会更好吃，不管是炒肉丝还是水煮肉，食堂猪肉配送，香气都会更加浓郁，更好吃。总之，经过排酸的猪肉比新宰杀的猪肉更好，而新宰杀的猪肉又比冷冻猪肉更好，但是大家也不用太纠结，它们之间的营养成分区别不大，只是口感略有区别。建议大家在购买猪肉的时候不仅要看颜色、闻气味，还要用手按压肉质，是否有弹性，如果猪肉软趴趴的没有弹性，说明是卖了好几天的剩猪肉，不太新鲜，不要购买，再便宜都不能买。

天津食堂猪肉配送-天津广华生猪屠宰场(在线咨询)由天津市广华肉类食品有限公司提供。天津市广华肉类食品有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！