

鲜猪肉 广华生猪屠宰场 鲜猪肉

产品名称	鲜猪肉 广华生猪屠宰场 鲜猪肉
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

高蛋白低脂肪的肉，必然是比较“柴”的

很多人不喜欢猪肉的原因，是它热量高。实际上，虽然五花肉热量超级高，但纯瘦猪肉的热量并不比鸡腿肉高多少。在一头猪身上，里脊和通脊通常是低脂的，后臀、前臀去掉肥肉之后也是瘦肉。肘棒去掉皮也是上好的瘦肉。不过，人们爱吃的，总会是那些脂肪高、口感嫩、香味浓的部位，比如梅肉、猪颈肉、排骨肉甚至五花肉，比如肥羊片、肥牛片，比如羊排，比如牛肋，比如雪花牛肉.....这并不是肉类的错，而是人类的口味和选择倾向于这些肉，于是这些香浓的肉类价格更高，饲养人员也更乐于生产这样的肉。所以，关键不是什么动物的肉，而是你选择动物的什么部位，你想要什么样的口感。高蛋白低脂肪的肉，必然是比较「柴」的。要柔嫩多汁又香浓，那只能是高脂肪的肉。

农家小炒肉，准备200克五花肉，切成薄片，一把青红线椒切成滚

农家小炒肉

1，准备200克五花肉，切成薄片，一把青红线椒切成滚刀片，鲜猪肉价格，几个小米椒同样切成斜片，大蒜几粒切成蒜片，生姜切成姜片，红干椒一把剪成段，干豆豉一把切碎，一起放入碗中备用。

2，炒锅烧热，添入一勺食用油滑锅，再放入肉片，快速翻炒几下，炒出五花肉里面多余

的油脂，把肉片炒香以后，放入葱姜，红干椒和干豆豉，翻炒均匀炒出香味。

加入适量的料酒去腥，加入白糖1克，3克，老抽2克上底色，继续翻炒，鲜猪肉，化开调料。

3，放入青红辣椒，开大炒30秒，把辣椒炒至断生，加入少许鸡精，再次翻炒均匀，即可关火起锅，盛入盘中，后再撒上少许白芝麻点缀。

猪肉是目前人们餐桌上重要的动物性食品之一。因为猪肉纤维较为细软，结缔组织较少，肌肉组织中含有较多的肌间脂肪，鲜猪肉生产商，因此，经讨享调加工后肉味物别鲜美。从猪的腿部到后腿部分的肉称为腿肉，由于此部位整块都是瘦肉，脂肪含量，因此属于高蛋白，低脂肪目是高维牛素的猪肉。由于猪肉也含有腥味，因此有很多人也不喜欢，这是由于脂肪经过长时间所产生的油臭味，鲜猪肉多少钱，然后具有光泽且按压住时具有弹性者，即是新鲜的肉;肉质不坚实，而颜色不新鲜者，其包含在肉中的脂肪无论如何烹调也不会好吃，脂肪一日氧化之后，便容易引起胃部的不适。猪肉变质的期限比牛肉倍，保存时应特别注意。

鲜猪肉-广华生猪屠宰场-鲜猪肉价格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是一家从事“天津猪肉批发,天津猪肉配送,天津猪肉批发市场”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“玺赢”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使广华在猪肉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！