

# 猪肉批发市场 天津广华肉类食品 津南猪肉批发

产品名称	猪肉批发市场 天津广华肉类食品 津南猪肉批发
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

### 猪肉的存储技巧买回的猪肉

猪肉的存储技巧买回的猪肉先用水洗净，饭后分割成小块，分别装入保鲜袋，猪肉批发供应商，再放入冰箱冷冻保存，或者先冷冻一会，等冻结后再分开放，这样就不会黏在一起了。猪肉的食用建议 1、猪肉先在清水里泡一下，然后洗干净； 2、做炒猪肉的时候切成薄片或是丝切的时候要斜切这样比较嫩； 3、用酱油、淀粉或蛋清拌匀腌一会，这样入油锅炒的时候，猪肉批发市场，肉中的油会因膨胀将肉的粗纤维破坏，使肉更加的鲜嫩了； 4、做炖猪肉时块切得要适当大点儿，以减少肉中芳香物质的溶解，这样的肉味比小块肉鲜美。猪肉的吃法很多，可以卤、炖、炒、煎、烤做汤，或者馅等。

### 猪肉的蛋白质含量和脂肪含量是此消彼长的

选材正确、烹调正确、搭配合理，那么猪肉不仅是一种营养价值很好的食材，而且可以对营养膳食做出不小的贡献。

先说说猪肉中的蛋白质。

认为猪肉蛋白质少，是说某些部位含量低一些，并不是所有猪瘦肉含量都低。

肉类的蛋白质含量和脂肪含量是此消彼长的。一块肉里，脂肪多了，蛋白质必然就会低。反之脂肪少了，蛋白质含量一定低不了。

里脊、通脊等纯瘦猪肉的蛋白质含量可以达到20%，和牛肉、鸡肉同一水平。去皮腿肉的蛋白质含量也能达到18%以上。但是，五花肉的蛋白质含量仅有10%左右，因为肥肉比例太大了，甚至瘦肉纤维的缝里都堆积了脂肪。

买猪肉时，选厚膘还是薄膘？

在农村有这样一句老话“买肉要买三指膘”，津南猪肉批发，意思就是买肉时，要选择膘厚一点的，现在市面上的猪肉一般分为一指膘、二指膘、三指膘和四指膘，一般来说，膘越厚的猪肉越好，因为膘越厚、饲养的时间也就越长。现在市场上看到的猪肉大多都是一指膘、二指膘，这种猪肉大多都是“速成猪”，半年左右就能出圈；真正的厚膘猪肉，要养一年半左右。

如何辨别新鲜的猪肉？

新鲜的猪肉颜色为鲜红色或者粉红色，猪肉批发生产商，看起来非常有光泽；反之，颜色发深、黯淡无光的猪肉则不新鲜。

用手去摸猪肉，新鲜的猪肉会有一点点沾手的感觉；不新鲜的猪肉摸起来会有比较重的油腻感。

关于猪肉的一些知识，你都了解了吗？

猪肉批发市场-天津广华肉类食品-

津南猪肉批发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天津天津市猪肉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在广华领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创广华更加美好的未来。