

# 天津广华猪肉食品 河东肉类屠宰场

产品名称	天津广华猪肉食品 河东肉类屠宰场
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

### 粉条肉丸子

1, 准备一把粉条, 锅内烧水, 水烧开, 下入干粉条, 小火煮3分钟左右捞出, 过凉水降温;

准备一块去皮的五花肉, 剁成肉末, 放入盆中备用; 再准备少许姜末放在肉沫盆中, 去腥增香。把泡好的粉条用刀切碎, 放在装肉末的盆中。

2, 盆中加入1克, 胡椒粉0.5克, 十三香1克, 蚝油3克, 肉类屠宰场, 打入一个鸡蛋, 用手抓匀, 使调料和食材充分融合在一起。

再抓入少许玉米淀粉, 用手搅拌均匀, 增加肉馅的粘性, 搅至肉馅呈粘稠状就可以了。

3, 起锅倒入食用油, 等油温烧至五成热时撤火, 撤火是为了避免丸子生熟不一致。然后用左手的虎口挤出丸子, 再用小勺子挖出丸子, 下入油锅中。

4, 等丸子全部下完以后, 再上火继续炸, 用勺子轻轻推动, 避免丸子粘连, 改中小火炸三分钟左右。炸至丸子表面呈微黄色时捞出控油。

等油温升至六成热时，下入丸子重新复炸40秒，使丸子口感更加酥脆。

5，把炸好的丸子装入盘中，撒上少许椒盐提味，再放上一朵香菜点缀。一道焦香酥脆的粉条肉丸子就做好了。

小技巧：炸丸子的时候，一定要用中小火或者是小火，避免丸子外面焦黑，里面还是半生不熟。

**猪肉含蛋白质** 猪肉中所含蛋白质主要是高分子的肌球蛋白和肌红蛋白，是比较稳定的可溶性蛋白质，容易消化和吸收，具有较高的营养成分及其食用价值。蛋白质的组成单位是氨基酸。氨基酸的高低视其含量、种类及比值等来衡量。猪肌肉和其他动物肉一样，蛋白质中含人体所必需的八种氨基酸，即色氨酸、苯丙氨酸、赖氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、苏氨酸、蛋氨酸和缬氨酸，而且比值很接近人体所需的比值。**猪肉含脂肪** 猪肉是高能量多脂肪肉食品。它是为人体生理活动提供能量的重要来源。脂类是细胞原生质以及神经组织重要成分，其中磷脂还可促进体内胆固醇转运。对健康而言，脂肪具有维护机体营养平衡及抗病功能。肥膘每百克含胆固醇220毫克，化油后降为102毫克。

#### 猪肉和什么不能一起吃1、牛肉

猪肉和牛肉不共食的说法由来已久，《饮膳正要》指出：“猪肉不可与牛肉同食”。这主要是从中医角度来考虑，一是从中医食物药性来看，猪肉酸冷、微寒，有滋腻阴寒之性，而牛肉则气味甘温，能补脾胃、壮腰脚，有安中之功。二者一温一寒，一补中脾胃，一冷腻虚人。性味有所抵触，故不宜同食。2、羊肝

中医云：“猪肉共羊肝和食之，令人心闷。这主要是因为羊肝气味苦寒，补肝、明目，治肝风虚热。”猪肉滋腻，入胃便作湿热“，从食物药性讲，配伍不宜。羊肝有膻气，与猪肉共同烹炒，则易生怪味，从烹饪角度讲看，亦不相宜。

天津广华猪肉食品-河东肉类屠宰场由天津市广华肉类食品有限公司提供。天津广华猪肉食品-河东肉类屠宰场是天津市广华肉类食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。