

冷鲜肉 广华生猪屠宰场 冷鲜肉生产商

产品名称	冷鲜肉 广华生猪屠宰场 冷鲜肉生产商
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

猪肉怎么洗?食肉量每天不要超过3两，荤素搭配更重要

猪肉怎么洗？生活中，很多人都不太会洗肉，其实，只要把猪肉放到淘米水里，浸泡五分钟，就会有许多脏东西漂出来。之后只要把猪肉放水下冲洗一遍就可以啦。需要注意的是，泡洗猪肉一定不要用热水。因为猪肉的肌肉组织和脂肪组织内，含有大量的蛋白质，可分为肌溶蛋白和肌凝蛋白。当猪肉置于热水中浸泡的时候，冷鲜肉批发，大量的肌溶蛋白就会丢失，会影响猪肉的味道。当然，肉肉虽好，也不能贪嘴哦。对于成年人来说，食肉量每天不要超过3两，荤素搭配更重要哦。

粉蒸肉的做法，冷鲜肉生产商，做法简单，简单易学

粉蒸肉

1，准备700克五花肉，冷鲜肉供货，半厘米厚的薄片，放入盆中；加入1克，鸡粉1克，胡椒粉0.5克，白糖0.5克，十三香0.5克，加入蚝油3克，生抽5克，料酒5克，老抽2克，用手抓匀；

再放入几粒花椒，冷鲜肉，一粒八角，再次用手拌匀，腌制10分钟。

2，准备一个小盆，倒入100克大米，放入一小块桂皮，半个八角；炒锅烧热，倒入大米和

桂皮，八角，快速翻炒片刻，开小火，炒至大米表面呈微黄色时，即可关火起锅。

3，把炒好的大米，放到破壁机里面打碎，倒入装肉片的盆中，用筷子搅拌均匀，打入一个鸡蛋再次搅拌，每一个肉片上面都粘上大米即可。

接着把肉片均匀地摆在小盆里面，再把剩下的大米全部倒在上面备用。

4，蒸锅内烧水，等水烧开后，放入拌好的肉片，盖上锅盖，连续蒸45分钟。时间到，取出蒸好的肉片，把盘子倒扣在上面，拿掉小盆，再摆上一朵香菜用来点缀。

猪肉的腥臊味是因为及淋巴的残留造成。绝大部分的人是用葱、姜、酒来处理。可是请仔细想想，那只是压味而已。压赢了，肉味也没了；压输了，更臭。那餐厅里的肉是怎么去腥？找一口大锅，装满冷水。将生的猪肉略冲洗后放入，置于炉上。开火，要将火开到，直到再小就熄灭那么小，然后等半个钟头(时间视锅的大小而定，原则是火要小，水不能冒汽)。半小时后，会发现整锅水泛红()，上面浮着一层杂质(淋巴)，闻起来奇臭无比。但是肉还是生的，水仅是温的。将水倒掉，用温水冲洗并搓揉一下猪肉，这样的猪肉才算去腥。葱姜酒在料理中应该用少量来增香用的；大量的用来压味，君臣之道就乱了。以上方法在台湾厨师的术语叫「跑活水」，算是不传之秘。

冷鲜肉-广华生猪屠宰场-冷鲜肉生产商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位于天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前广华在猪肉中享有良好的声誉。广华取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。广华全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。