

和平生猪屠宰场 广华

产品名称	和平生猪屠宰场 广华
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

酸菜猪肉炖粉条

1, 准备1小把酸菜, 切成小段, 一张豆腐皮叠起来, 切成长条, 一小块五花肉切成薄片, 一小把大青菜, 一把粉条, 小葱一根切成葱段, 一小块姜切成姜片, 和小葱放在一起, 再放入几粒红干椒, 几粒花椒和八角备用。

2, 起锅烧水, 下入酸菜, 用勺子搅动几下, 去除酸菜里面多余的盐分, 焯水一分钟倒出控水。

3, 另起锅添入半勺食用油, 油热后放入肉片翻炒, 炒出五花肉里面的肥油, 加入白糖2克翻炒化开, 这一步是为了使肉片上糖色。然后舀出多余的油脂。

4, 下入葱姜和大料爆香, 倒入酸菜快速翻炒, 再倒入大青菜, 开大火翻炒片刻, 添入适量的清水。加入5克, 鸡粉2克, 胡椒粉1克, 生抽10克, 老抽3克调色;

下入豆腐皮, 煮一分钟以后, 放入粉条继续煮3分钟, 加入小米泡椒3个增加辣味, 再炖3分钟。

5, 3分钟过后, 加入陈醋10克, 搅拌化开, 再淋入香油3克, 即可关火起锅装入汤盆中。

糖醋土豆排骨

1, 准备一块里脊肉洗净, 切成大一些的薄片, 放在盘中; 土豆洗净切成七厘米左右的长条, 大蒜切末备用。

2, 土豆用肉片裹起来, 放在鸡蛋碗中拌一下, 捞出来再裹上一层干淀粉, 依次放入盘中;

起锅烧油至六成熟时, 放入裹好的土豆肉片, 炸至土豆表面呈金黄色后捞出, 然后再复炸一次捞出控油。

3, 另起锅, 添入一勺食用油, 倒入蒜末爆香, 放适量番茄酱炒散, 加入一勺清水, 一勺白糖, 半勺, 适量白醋;

烧至汤汁沸腾时, 加适量水淀粉, 淋入适量明油, 倒入炸好的土豆肉片, 快速翻炒几下, 即可起锅关火。

4, 把土豆排骨摆在盘中, 把剩余的汤汁浇在上面, 一道酸甜开胃的糖醋土豆排骨就做好了。

猪肉脯具体怎么做。

首先将的猪肉用清水冲洗干净, 然后将猪肉放在案板上, 用刀将猪肉切成肉沫, 建议大家不要直接购买超市的肉沫, 因为超市的肉沫大多是使用边角料制作而成的, 可能会给身体健康带来影响。接着将切好的肉沫倒入碗中, 然后加入1勺生抽、1勺料酒、1勺白糖、1勺黑胡椒粉搅拌均匀, 接着盖上一层保鲜膜腌制30分钟, 如果时间充足, 可以腌制得更久一些, 能够让肉沫更加入味, 做出来的猪肉脯也会更加好吃。

接着准备两张油纸, 一张平铺在案板上, 然后取适量的肉沫放在油纸上, 接着用另外一张油纸盖在肉沫上, 生猪屠宰场, 然后食用擀面杖将肉沫擀成肉饼状, 注意一定要擀平擀扁, 这样烤出来的肉饼才会比较好吃, 如果肉饼比较厚, 做出来的猪肉脯就没有那么好吃了。

接着将空气调至180度预热5分钟, 然后将肉饼放入空气中, 接着在肉饼表面涂上一层蜂蜜

水，再撒上适量的白芝麻，接着继续使用180度烤制10分钟，时间到打开空气将肉饼翻面，同样刷上一层蜂蜜水并撒上适量芝麻，然后关上空气继续使用180度烤制10分钟，时间到将烤好的猪肉饼取出放凉。等到猪肉脯放凉后将猪肉脯剪成均匀大小的小块就可以了。

和平生猪屠宰场-广华(推荐商家)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。