

南开同城猪肉配送 天津市广华肉类食品

产品名称	南开同城猪肉配送 天津市广华肉类食品
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, 同城猪肉配送, 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。

做带有猪肉的菜的时候不放料酒

现在很多食谱中煲汤都会放料酒，因为料酒能够起到去腥提鲜的作用。实际上炖肉或者煲汤的过程中不需要放料酒，因为在焯水的过程中因为使用料酒去腥了，完全没有必要再次放料酒，否则可能会导致肉的味道发生改变。

焯水的过程中高温会把料酒挥发掉，加上焯水的时间不长，料酒的味道也不会融入到肉中，但是煲汤则完全不同，煲汤一般都是使用小火慢炖，这样就会导致料酒不会快速挥发，而是慢慢融入到肉中，终结果就是导致肉原有的味道发生改变，吃起来没有那么清香了。

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。

南开同城猪肉配送-天津市广华肉类食品(在线咨询)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。