

天津肉类屠宰场 广华

产品名称	天津肉类屠宰场 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

农家小炒肉

1, 准备200克五花肉, 切成薄片, 一把青红线椒切成滚刀片, 几个小米椒同样切成斜片, 大蒜几粒切成蒜片, 生姜切成姜片, 红干椒一把剪成段, 干豆豉一把切碎, 一起放入碗中备用。

2, 炒锅烧热, 添入一勺食用油滑锅, 再放入肉片, 快速翻炒几下, 炒出五花肉里面多余的油脂, 天津肉类屠宰场, 把肉片炒香以后, 放入葱姜, 红干椒和干豆豉, 翻炒均匀炒出香味。

加入适量的料酒去腥, 加入白糖1克, 3克, 老抽2克上底色, 继续翻炒, 化开调料。

3, 放入青红辣椒, 开大炒30秒, 把辣椒炒至断生, 加入少许鸡精, 再次翻炒均匀, 即可关火起锅, 盛入盘中, 后再撒上少许白芝麻点缀。

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。

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。

天津肉类屠宰场-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。