

天津屠宰场地点 天津屠宰场 天津广华肉类食品

产品名称	天津屠宰场地点 天津屠宰场 天津广华肉类食品
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

猪肉和什么不能一起吃?

猪肉和什么不能一起吃

1、大豆

从现代营养学观点来看，豆类与猪肉不宜搭配，是因为豆中植酸含量很高，60%——80%的磷是以植酸形式存在的。

它常与蛋白质和矿物质元素形成复合物，而影响二者的可利用性，降低利用效率;还有就是因为豆类与瘦肉、鱼类等荤食中的矿物质如钙、铁、锌等结合，从而干扰和降低人体对这些元素的吸收。

故猪肉与黄豆不宜搭配，猪蹄炖黄豆是不合适的搭配。

2、香菜

芫荽又名香菜，可去腥味，与羊肉同吃相宜。

芫荽辛温，耗气伤神。猪肉滋腻，助湿热而生痰。古书有记载：“凡肉有补，唯猪肉无补”。

一耗气，一无补，故二者配食，对身体有损害。

鱼香碎滑肉1.里脊肉切丝再切碎丁，调入盐、酱油、水淀粉码味腌制；木耳泡发，洗净切碎片；泡椒剁茸、豆瓣剁细，姜葱蒜剁碎；葱叶切葱花，笋切丝再切丁。2.调碗汁：取一小碗，糖：醋一比一，盐少许、酱油、料酒、水淀粉搅匀备用。3.锅烧热，下入色拉油烧热，下入姜葱蒜末，下入豆瓣、泡椒茸炒香炒出红油，下入浆好的碎肉炒散炒熟，下入木耳、笋丁、炒断生（素配菜可以先焯一下水），下入碗汁炒匀，略收汁，淋葱花即可出锅装盘。

粉蒸肉

1，准备700克五花肉，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，天津屠宰场供应，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，天津屠宰场地点，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，天津屠宰场，把炒好的大米，天津屠宰场供应商，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。

天津屠宰场地点-天津屠宰场-天津广华肉类食品(查看)由天津市广华肉类食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。天津市广华肉类食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为猪肉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!