

## 天津屠宰场 天津广华肉类食品

产品名称	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

天津鲜猪肉是指产自天津地区的新鲜猪肉，具有以下特点：品质优良：天津地区的气候适宜，水源充足，土壤肥沃，加上科学的养殖技术和管理，使得天津鲜猪肉品质优良，肉质鲜嫩，口感好。：天津地区的猪肉养殖和加工企业经过严格的检疫和质量控制，确保天津鲜猪肉的，不含有害物质和病原体。总之，天津鲜猪肉具有品质优良、营养丰富、便捷方便等特点，深受消费者的喜爱和信赖。

天津人吃猪肉的习惯通常是将其烹饪成各式各样的菜肴，如家常炒肉、炸回锅肉的配片和粉蒸排骨等。以下是几种常见的做法：1.\*\*京酱猪瘦肉\*\*：这道菜的精髓在于那个甜甜的面糊糊调料汁儿！切记要用小火慢煎，面面都要受热才可以入口哦~用刀轻轻松一划拉，“滋啦”一声油花四溅的瞬间就可以出师了！

香酥诱人的薄脆皮搭配上鲜嫩多汁儿的肘子心肝肺部位就是一道让人回味无穷的家常好味啊~（注意:这个部位的口感确实不如五花或者里脊）大块的肥瘦相间才好吃呢！。这是以“京葱白果焖燎云腿”为经典的一道的菜品（据说是300年前的云南土著发明的），经过几次三番尝试终于成功做出来了，大家可以试试看呀。

天津冷鲜肉是指经过严格的检疫、屠宰、加工、冷藏等过程处理的肉类，具有低温保鲜、肉质鲜美、营养丰富等特点，天津屠宰场，是天津市民日常饮食的重要组成部分。检疫：天津冷鲜肉的检疫非常严格，包括对屠宰场的环境、设备、人员等进行检查，以及对肉类进行病原体、残留等指标的检测。屠宰：天津冷鲜肉的屠宰过程也非常严格，包括对肉牛、肉羊、肉猪等进行无菌操作，确保肉类的质量和安全。加工：天津冷鲜肉的加工过程包括去毛、去内脏、分割、包装等，需要使用的设备和工具，确保肉类的质量和安全。冷藏：天津冷鲜肉的冷藏过程非常重要，需要使用的冷藏设备和技术，确保肉类的温度保持在-18℃以下，以延长肉类的保质期和保证肉类的质量和安全。总之，天津冷鲜肉是指经过严格的检疫、屠宰、加工、冷藏等过程处理的肉类，具有低温保鲜、肉质鲜美、营养丰富等特点，是天津市民日常饮食的重要组成部分。

天津屠宰场-天津广华肉类食品(图)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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！