

三文治火腿 火腿片 培根 (酒店 手抓饼 面包店西餐厅专用)

产品名称	三文治火腿 火腿片 培根 (酒店 手抓饼 面包店西餐厅专用)
公司名称	深圳市众爱好商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:众爱佳 产品类别:火腿制品 肉类品种:猪肉制品
公司地址	深圳市龙岗区坂田街道杨美社区金竹十三巷5号703
联系电话	18926566090

产品详情

三文治火腿切片肉感爽脆一级品，有圆形和长方形的，广用于面包生产企业、酒店、茶餐厅、高等学校配餐。

规格：2种规格：都是1公斤一包：

6.5cm*8cm=60片，8.5cm*10cm=50片

10包/箱(可按客户要求切片)

如果您想先买一点试一下就上淘宝 <http://yonghuahang.taobao.com>

请联系我：13537606090 qq:749529086

配料：猪肉、水、淀粉、植物蛋白、食盐、白砂糖、食品添加剂、香辛料、水分保持剂、d-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠。

重量：2000克

本食品打开即食，是您聚餐、外出游玩必备佳品！

推荐使用方法：

三文治的制作方法

材料：土司一条，鸡蛋六个，番茄片六片，生菜叶六片，金华火腿六片。

调料：胡椒盐适量，番茄酱适量。

做法： 将生菜叶用盐水洗净备用。

取六片土司，用杯子压成中空圆片备用。

用高火预热烤盘3分钟，放入一片土司，再放上一片中空土司，打蛋于中空处，盖上一片火腿后，再以土司覆盖，以高火烤40秒，翻面再烤40秒，取出，将土司再翻面，掀开最上面的土司，加入番茄片、生菜叶、胡椒盐和番茄酱，对切装盘即可。

第二次以后的土司，烤盘只需以高火预热1分钟，再以高火烤1分钟，翻面再烤1分钟即可。

火腿奶酪三明治

主料:法棍面包:不光外形粗犷豪放，吃起来也很有质感，与蔬菜配合相得益彰。

配料：火腿片、生菜、西红柿、奶酪片。

做法：

1.生菜洗净，西红柿洗净切片。面包横切两半。

2.在面包上依次铺上火腿片、奶酪片、西红柿片、生菜即可。

特点：原料简单，制作时间很短，富于营养。

金枪鱼三明治

主料：吐司面包，质地松软，与沙拉酱和蛋黄酱相拌时，可与之渗透融合，口感细腻柔滑。

配料：金枪鱼罐头、蛋黄酱、鸡蛋、西红柿、生菜叶。

做法：

1.西红柿洗净切片，鸡蛋煮熟切片，去掉吐司面包的四边。

2.从罐头里取出适量金枪鱼块和蛋黄酱一起拌匀，铺在一层吐司面包上。

3.在金枪鱼上依次铺鸡蛋、生菜和西红柿。

4.盖上另一片面包，沿对角线切成两个三角形三明治。

特点：口感鲜美，营养丰富

茄子三明治

主料：法棍面包，此款面包本身有淡淡的香味，无论直接食用还是烤食都很棒，基本可以与任何材料搭配。

配料：茄子、西红柿、鲜奶酪。

做法：

1.茄子、西红柿洗净切薄片。

2.茄子片裹鸡蛋、面包屑炸熟。

3.在面包上依次铺鲜奶酪、炸茄子片，西红柿片即可。

4.如果口味嫌淡，可在奶酪上撒适量盐调味。特点：这款全素的三明治以茄子作为主料，加入鲜奶酪调味，味道鲜美，与众不同。

火鸡三明治

主料:法棍面包,细长的体形适合搭配整块的夹心材料。

配料：火鸡肉、生菜、西红柿、黑胡椒。

做法：

1.法棍面包横切两半，火鸡肉切薄片。

2.生菜洗净，西红柿洗净切片。

3.在面包上铺火鸡片，根据个人口味撒适量黑胡椒。

4.最后在火鸡上依次铺西红柿、生菜即可。

特点：火鸡是常见的三明治原料，可加黑胡椒调味。

营养价值：

提起猪肉这个百姓餐桌上的常客，不管是家庭主妇，还是职业厨师，都会就它的烹制方法、经典菜品说上好一阵子。但是，说起猪肉的营养价值、食疗保健作用以及如何合理烹调猪肉等问题可能很多人就只知其一，不知其二了。今天，我们就借这个机会来聊一聊关于猪肉营养价值方面的话题，但愿能给大家一些生活上或工作上的帮助。

一、营养分析

蛋白质 猪肉的蛋白质为完全蛋白质，含有人体必需的各种氨基酸，并且必需氨基酸的构成比例接近人体需要，因此易被人体充分利用，营养价值高，属于优质蛋白质。猪肉的蛋白质含量平均在13.2%左右，因猪的品种、年龄、肥瘦程度以及部位而异。比如猪身上不同部位的肉，因肥瘦程度不同，其蛋白质含量的差异就会比较大。例如：猪里脊肉蛋白质的含量约为21%，后臀尖约为15%，肋条肉约为10%，奶脯仅为8%，从这里也可以看出猪瘦肉比肥肉的蛋白质含量要高。而猪的皮肤和筋腱主要由结缔组织构成。结缔组织的蛋白质含量为35%-40%，而其中绝大部分为胶原蛋白和弹性蛋白。由于胶原蛋白和弹性蛋白缺乏色氨酸和蛋氨酸等人体必需氨基酸，因此，以猪皮和筋腱为主要原料的食品的营养价值较低。但是，也正因为富含胶原蛋白和弹性蛋白，使得这类原料又成为女士美容的佳品。

脂类 猪肉中的脂类主要是中性脂肪和胆固醇。在畜肉中，猪肉的脂肪含量最高，脂肪的组成以饱和脂肪酸为主，熔点较高。这也是猪油在较低温度下呈固态的原因。猪肉中胆固醇含量在瘦肉中较低，肥肉比瘦肉高，内脏中更高，一般约为瘦肉的3-5倍，脑中胆固醇含量最高，每100克可达2000毫克。虽然胆固醇在人体内有着广泛的生理作用，但它也是血栓和结石的主要成分，所以，高胆固醇食物摄食过多会导致动脉硬化，增加高血压病的发生概率。

碳水化合物 猪肉中的碳水化合物主要以糖原的形式存在于肌肉和肝脏中。猪肉的营养非常全面，除了蛋白质、脂肪等主要营养成分外，还含有钙、磷、铁、硫胺素、核黄素和尼克酸等。猪瘦肉中还含有血红蛋白，可以起到补铁的作用，能够预防贫血。肉中的血红蛋白比植物中的更好吸收，因此，吃瘦肉补铁的效果要比吃蔬菜好。

浸出物 猪肉在烹煮时可溶解出一些成味物质，这些成味物质就是浸出物，包括含氮浸出物和非含氮浸出物。含氮浸出物包括核苷酸、肌苷、游离氨基酸和嘌呤碱等。浸出物的成分与肉的风味和滋味有密切的关系，尤其是含氮浸出物的含量对肉汤厚鲜味的影响很重要，浸出物一般可促进食欲并增加消化液的分泌，利于消化吸收。

附：每100克猪肉(瘦)所含营养素：热量(143.00千卡)、蛋白质(20.30克)、脂肪(6.20克)、碳水化合物(1.50克)、维生素a(44.00微克)、硫胺素(0.54毫克)、核黄素(0.10毫克)、尼克酸(5.30毫克)、维生素e(0.34毫克)、钙(6.00毫克)、磷(189.00毫克)、钠(57.50毫克)、镁(25.00毫克)、铁(3.00毫克)、锌(2.99毫克)、硒(9.50微克)、铜(0.11毫克)、锰(0.03毫克)、钾(305.00毫克)、胆固醇(8

本产品的品牌是众爱佳，产品类别是火腿制品，肉类品种是猪肉制品，制作方式是蒸煮，真空包装是是，是否进口是否，生产许可证编号QS是420104010002，原产地是湖北，售卖方式是包装，保质期是90-180（天），生产日期是最近，生产厂家是湖北荆州口口美，储藏方法是0-5冷藏-18冷冻，产品标准号是SB/T 10279，商品条形码是6954516900092，净重（规格）是1（g），包装规格是1*1000g,1*1000g*10，净重是1公斤，属性是1件10包1包1公斤