尚品好蔡 供应猪肉滑食材半成品批发 批发价

产品名称	尚品好蔡 供应猪肉滑食材半成品批发 批发价
公司名称	广州尚好菜食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:尚品好蔡 规格:2.5kg*4包 产地:广州南沙
公司地址	广州市南沙区榄核镇榄北路110号B1栋尚好菜
联系电话	020-34839122 18819228251

产品详情

品牌：尚品好蔡
品名：猪肉滑
规格：2.5kg*4包
产地：广东广州
贮存方式：-18℃以下贮存
包装：真空包装

主料：猪肉（猪前腿肉）
食用方法：自然解冻拌匀起胶后，用于包子馅、云吞馅、饺子馅、火锅、清煮、烧麦，肉丸、狮子头，肉饼等。
适用人群：
家庭、酒店、快餐、饭堂、团餐、农庄、火锅、等各种餐饮行业
产品执行标准：SB/T 1 0 3 7 9
尚好蔡保证每个产品的质量
产品严格按照国家规定标准
从原料到加工到成品
只做优质肉类食品
保持肉味的鲜嫩感
材料精选：
亮点1：精选猪前腿肉作为原材料，机器精细化打成胶。
亮点2：猪肉馅入口肉汁丰满，爽滑弹牙，美味不可挡。
包装方面
低温速冻，低温锁鲜
真空密封包装
优点
1、降低氧化速度

2、防止细菌增殖
3、防止水分流失
为了保持牛肉滑的新鲜度：我们选用真空包装，保持原滋原味。
传递大自然的美味：在营养不流失的状态下，保持产品高品质。
味道更加鲜美
贮存时间更长
从源头到生产每一关都严格把控
做到食品加工0错误
我们的宗旨
不仅仅是吃好肉
更是追求营养与健康相结合的高品质肉食

专业的态度
专业的食品检测机器，保证生产的食品无异物，不含有身体有害微生物。
生产严谨的员工生产制度，所有工序严格按照SSOP工业标准操作规程执行
一万级净化生产车间，确保安全

多种吃法
多种猪肉滑吃法
冷冻牛肉滑解冻后，用手搓成丸子大小，适用于清蒸、火锅丸子、肉饼。
清蒸猪肉丸
1.盘底抹油，将作法猪绞肉挤成丸状放入盘中，以大火蒸20分钟后取出。
2.青菜洗净，放入热水中汆烫至熟后，捞起沥干，排入作法盘中。
3.将香油淋在作法猪肉丸上即可。
火锅猪肉丸
底料煮滚，勺子沾冷水，挖一大勺猪肉滑于左手，反复在虎口挤肉丸。
(反复挤几次是为了让空气尽量排出,使丸子更有弹性)
2.挤出丸子，勺子沾冷水挖出放入火锅里。
3.待丸子会慢慢浮起来，即可享吃。
猪肉饼
1.猪肉滑加入圆葱碎、西芹碎、盐、胡椒粉、俄力冈、鸡蛋搅拌均匀。
2.煎盘中放入橄榄油烧热，将拌好的猪肉馅按压成饼伏。
3.猪肉饼醮面粉、蛋液、面包渣，放入煎盘中煎制至熟即可装盘。