

# 天津广华生猪屠宰场 北辰生猪屠宰场

产品名称	天津广华生猪屠宰场 北辰生猪屠宰场
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

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪屠宰厂，成立于2008年10月17日，位于西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧，是天津市定点生猪屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪屠宰、购销；猪肉批发零售。

鲜肉又称热气肉，是最传统的市售猪肉，是半夜屠宰、清晨供应上市的新鲜肉，因为这种肉还保持有一定的体温，所以被称为热气肉。热鲜肉不经过任何降温处理，虽然在屠宰加工后已经卫生检验合格，但在从加工到零售的过程中，热鲜肉不免要受到空气、昆虫、运输车和包装等多方面污染，而且在这些过程中肉的温度较高，无法保证肉的食用安全性，

因此它需要彻底清洗，完全加工熟透才可放心食用。

冷鲜肉始终处于低温控制下，大多数微生物的生长会被抑制，金黄色葡萄球菌等病原菌分泌dusu的速度会\*\*降低。同时，在排酸的过程中，肌肉中产生的乳酸也能抑制微生物繁殖，使产品更安全。

冷鲜肉经历了比较充分的排酸后，质地柔软有弹性，滋味鲜美。且在冷鲜过程中，通过自溶酶的作用，可产生大量蛋白质，具有水分流失少、营养价值高的优点。

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪屠宰厂，成立于2008年10月17日，位于西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧，是天津市定点生猪屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪屠宰、购销；猪肉批发零售。

中国人对猪肉的消费历史由来已久。中国农业大学动物科技学院教授王楚端在接受《生命时报》的采访时曾介绍说，中华文明五千年历史，也可以说是人类驯化猪、吃猪肉的历史。

据记载，早在先秦时代，中国就有蓄养猪的传统。而这种传统一直延续至今，比如，相传为宋代文学家苏东坡所创的东坡肉，如今已成为浙菜系的经典菜品之一。

而清代美食家袁枚所著《随园食单》，更是将猪肉单列一类，取名“特牲单”，含41道菜品，远超牛羊鹿肉“杂牲单”的13道。

有专家认为，猪肉产销量居各种肉类之首，生猪屠宰场，原因之一是猪饲养起来受限较少，肉质转化率高。再加上对养殖环境要求不高，整体养殖成本低于牛羊。此外从食用角度来说，猪肉受青睐有以下原因：

- 1.肉质香。猪肉不若猪肉香，相比较牛羊鸡肉，猪肉含有更多的脂肪，而脂肪正是肉香的重要来源。
- 2.菜品多。袁枚在“特牲单”篇首这样评价猪肉：做菜时用得最广，可称各种食材之首。这一点从各大菜系中可见一斑。
- 3.合口味。王楚端教授认为，猪肉相对更符合汉族人的口味，而汉族人口所占比例之大，直接影响到全国猪肉的消费量。

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪屠宰厂，成立于2008年10月17日，位于西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧，是天津市定点生猪屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪屠宰、购销；猪肉批发零售。

冻猪肉解冻最科学的方法是用接近0℃的冷水，而不是用温水甚至热水。因为冻猪肉温度是在0℃以下，若放在热水里解冻，冻肉从热水中吸收热量，其外层迅速解冻而使温度很快升到0℃以上，肉层之间便有了空隙，传递热的本领也就下降，使内部的冻肉不易再吸热解冻而形成硬核。如此反复几次，冻肉就可解冻。从营养角度分析，这种均匀缓慢冻猪肉升温的方法是科学的。

天津广华生猪屠宰场-北辰生猪屠宰场由天津市广华肉类食品有限公司提供。天津广华生猪屠宰场-北辰生猪屠宰场是天津市广华肉类食品有限公司（[www.tjxiying.com](http://www.tjxiying.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。