

河北肉类产品批发屠宰场 广华

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 河北肉类产品批发屠宰场 广华 |
| 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。

目前市场上销售的鲜肉主要有，热鲜肉、冷冻肉和冷鲜肉(又称冷却排酸肉)3种。热鲜肉就是现宰现卖，未经任何降温处理的鲜肉，在市场上占有的比例较大。此种肉的缺点是动物宰杀后肉温高，不可能包装，裸肉摊售，成为xijun的温床，污染肉源。且该肉品质下降，肉的硬度增加10-40倍，干燥、缺乏弹性、嫩度降低，风味、口感不佳。冷冻肉，通常是把肉在-18 以下冷冻，食用时再解冻，在这个过程中会造成肉中细胞的破裂和水分的流失，影响肉的口味。冷鲜肉又称排酸肉，是指严格执行兽医检疫制度，肉类产品批发屠宰场，对屠宰后的畜tong体迅速进行冷却处理，使tong体温度(以后腿肉中心为测量点)在24小时内降为0—4 ，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持在0-4 的生鲜肉。

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。

猪肉的家常做法有哪些？

1、猪肉炖土豆

准备150克猪肉、250克马铃薯和适量姜、八角、花椒和蒜，首先将洗净的猪肉和土豆都切块，然后起锅热油爆香花椒、八角、蒜和姜后捞出花椒和蒜丢掉，之后放入猪肉炒至变色后加入土豆块翻炒，接着在

锅内加半碗水放入适量酱油用中火慢炖，最后等到土豆熟透大火收汁放入鸡粉即成。

2、猪肉炖青萝卜

准备150克猪肉、一根青萝卜和适量姜、干辣椒、料酒和小葱，首先在锅内加适量清水、料酒和猪肉一起滚煮几分钟，捞出猪肉冲洗干净并切块备用，萝卜洗净也切块备用。然后起锅烧油，下猪肉稍加煸炒后放入适量姜、蒜和干辣椒爆香。之后放入适量料酒、生抽和老抽翻炒上色，再加入几粒冰糖，慢炖40分钟后放入萝卜块继续慢炖到萝卜熟透。最后加入适量味精和盐，大火收汁后撒上葱花即成。

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。

冷鲜猪肉和冷冻猪肉有什么区别？

冷冻肉是指畜肉宰杀后，经预冷，继而在-18℃以下急冻，深层肉温达-6℃以下的肉品。经过冻结的肉，其色泽、香味都不如新鲜肉或冷却肉，但保存期较长，故仍被广泛采用。

冷鲜肉，又叫冷却肉、排酸肉、冰鲜肉，准确的说应该叫“冷却排酸肉”。是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。因为在加工前经过了预冷排酸，使肉完成了“成熟”的过程，所以冷鲜肉看起来比较湿润，摸起来柔软有弹性，加工起来易入味，口感滑腻鲜嫩，冷鲜肉在-2-5℃温度下可保存七天。

河北肉类产品批发屠宰场-广华(推荐商家)由天津市广华肉类食品有限公司提供。河北肉类产品批发屠宰场-广华(推荐商家)是天津市广华肉类食品有限公司（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。