

武清冷鲜肉批发价格 广华定点生猪屠宰场

产品名称	武清冷鲜肉批发价格 广华定点生猪屠宰场
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，冷鲜肉批发价格，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。

新鲜猪肉尽量冷冻后再吃，即吃冰冻猪肉好，原因有以下几点：

- 1、更新鲜：生猪屠宰后最快2至3个小时就进入速冻过程，到家经过1个多小时的解冻处理，肉在常温中的暴露时间只有大约四五个小时，而新鲜肉一般早晨4点多从屠宰场运出来，在肉摊上摆卖，到市民的餐桌上最快也要到中午，肉在常温和空气中暴露时间超过6小时。
- 2、更好吃：从肉质上看，新鲜肉酸味重、杂质多；而冻肉入库前进行了排酸处理，肉体内的水分和污血基本上都被清除了，因此肉味更加鲜美。但家里的冰箱并不能让冻肉继续长时间保鲜。因为冻肉出库的温度在-18 左右，而家庭用冰箱的制冷能力有限，一般只有-4 左右，冻肉长时间放在冷藏柜中仍然会慢慢变质。因此专家建议买回家的冻肉尽量在一周时间内吃完。
- 3、有营养：冻肉与鲜肉相比，在营养上没有多大区别，只是冻肉在食用时需要解冻，解冻方法不当，会造成营养成分的损失。

需要提醒的是，冻肉重复解冻冷冻会破坏其中的营养成分，导致肉中最富有营养的细胞质液体随水分一起流失。只要正确解冻和尽快食用，冻肉的营养价值不比鲜肉低。

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。

如何健康吃猪？

很多人可能一时半会无法改变爱吃猪肉的习惯，但是大家可以从下面这些步骤入手，选择一些相对营养健康的吃猪肉的方法。

- 1.多瘦少肥。瘦肉中含动物蛋白多、饱和脂肪少，首都保健营养美食学会副秘书长陈治锟建议平时买猪肉多选里脊和后尖
- 2.低温烹调。用蒸煮等低温方式烹调猪肉，有利于降低油脂含量。
- 3.荤素搭配，以1份猪肉配3份蔬菜为宜。例如猪肉与黑木耳、豆类、青椒、苦瓜等高纤维食物共同进食，有助于提高身体脂肪代谢。

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，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。诸肉不若猪肉香，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。

武清冷鲜肉批发价格-广华定点生猪屠宰场由天津市广华肉类食品有限公司提供。武清冷鲜肉批发价格-广华定点生猪屠宰场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。