

# 天津广华肉类食品 天津鲜肉批发价格

产品名称	天津广华肉类食品 天津鲜肉批发价格
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确保百姓吃上放心肉从养殖场源头严把质量关，保证了健康生猪的进场，代宰圈静养观察十二小时以上，屠宰过程兽医严把肉品检验检疫质量关，按标准冷却排酸保证了肉品品质肉香味醇有嚼劲。

我们应该怎么愉快的吃猪肉？

搭配蔬菜

无论什么肉，荤素搭配都更加有营养又健康。如果觉得猪肉比较腻，就可以与胡萝卜、豆角、豆芽等清爽蔬菜一起炒或炖，与高纤维的木耳、芹菜等蔬菜一起吃也能帮助提高脂肪代谢。

还有不要过量

新版《中国居民膳食指南》规定，平均每天摄入总量120~200g的鱼、禽、蛋、瘦肉类，其中畜禽肉每日摄入量为40克~75克，也就是一两多就够了。毕竟各家肉各有所长，混搭着吃才最有营养。

天津市广华肉类食品有限公司确保百姓吃上放心肉从养殖场源头严把质量关，保证了健康生猪的进场，鲜肉批发价格，代宰圈静养观察十二小时以上，屠宰过程兽医严把肉品检验检疫质量关，按标准冷却排

酸保证了肉品品质肉香味醇有嚼劲。

## 合理烹饪与食用

猪肉的吃法繁多，烹制方法更是令人眼花缭乱。从营养保健角度说，以炖、煮、蒸为好，炸和烤最差。因为在炸、烤的高温下，肉的蛋白质会变性生成并芘等有致癌作用的化学物，故应尽量避免，烧焦的肉是不能吃的。煮烂的肉较易消化，蛋白质水解成氨基酸溶入汤中，汤不只味鲜，还富有营养，而且，经4~5个小时的炖煮，肉中的胆固醇含量能减少50%以上。

猪肉烹调前不要用热水清洗，因猪肉中含有一种肌溶蛋白的物质，在15摄氏度以上的水中易溶解，若用热水浸泡就会散失很多营养，同时口味也欠佳；猪肉应煮熟，因为猪肉中有时会有虫，如果生吃或调理不完全时，可能会在肝或脑部寄生有钩绦虫。

猪肉属酸性食物，为保持膳食平衡，烹调时宜适量搭配些豆类和蔬菜等碱性食物，如土豆、萝卜、海带、大白菜、芋头、藕、木耳、豆腐等。

食物相克：猪肉不宜与鲫鱼、虾、鸽肉、田螺、杏仁、驴肉、羊肝、香菜、甲鱼、菱角、荞麦、鹌鹑肉、牛肉同食。

天津市广华肉类食品有限公司确保百姓吃上放心肉从养殖场源头严把质量关，保证了健康生猪的进场，代宰圈静养观察十二小时以上，屠宰过程兽医严把肉品检验检疫质量关，按标准冷却排酸保证了肉品品质肉香味醇有嚼劲。

## 猪肉分割产品可以分为哪几个等级

不同部位的猪肉分割产品，它的肉质不同，所以它们的价格也是有差异的。按照肉质、肉价的不同，这些分割产品可以分出四个等级，临沂猪肉分割为您简单介绍。

1.一肉：里脊肉。里脊肉是脊骨下面一条与大排骨相连的瘦肉，肉中无筋，是猪肉中嫩的肉，可切片、切丝、切丁、作炸、熘、炒、爆之用。

2.二肉：通脊肉、后腿肉。主要位于臀部的上面，都是瘦肉，而且肉质鲜嫩，一般可代替里脊肉，多用于炸、熘、炒。坐臀肉位于后腿的上方，臀尖肉的下方臀部，全为瘦肉，但肉质较老，纤维较长，一般多作为白切肉或回锅肉用。

3.三肉：前腿肉，五花肉。五花肉为肋条部位肘骨的肉，是一层肥肉，一层瘦肉夹起的，适于红烧、白炖和粉蒸肉等用。夹心肉位于前腿上部，质老有筋，吸收水分能力较强，适于制馅，制肉丸子。在这一部位有一排肋骨，叫小排骨，适宜作糖醋排骨或煮汤。

4.四肉：主要是一些血脖肉、奶脯肉、前肘、后肘等，一般作平时炒菜用。

天津广华肉类食品(多图)-天津鲜肉批发价格由天津市广华肉类食品有限公司提供。天津市广华肉类食品

有限公司 ( [www.tjxiying.com](http://www.tjxiying.com) ) 是天津 天津市 ,猪肉的翘楚 ,多年来 ,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针 ,满足客户需求。在广华领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈 ,共创广华更加美好的未来。