

# 猪肉生产商 天津猪肉 广华定点生猪屠宰场

产品名称	猪肉生产商 天津猪肉 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，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。

猪肉是前腿肉好还是后腿肉好？今天告诉你真相，以后别再买错了。猪肉对我们大家来说，也是我们日常生活中最经常吃到的一种肉类，这是因为现在的人们生活变得非常的好吃，肉对我们大家来说也是再普通不过的一件事情，现在很多人都非常的喜欢吃肉，有着这样的一些人也是属于无肉不欢型的，只要一顿不吃肉，就会特别的难受。

现在的生活条件好了，我们可以吃到的肉种类也是非常的多，有猪肉，牛肉，羊肉等等，各种不同的肉类非常的多，当然大家可以根据自己所喜欢吃的肉类而去选择着吃，不过对我们大家来说，最经常吃到的还是猪肉，他比较的经济实惠，而且也是非常的好吃。

尤其是在我们家里面，根本就没有断过，而且每次去超市里面买的时候都会买上很多，然后拿回家里面放到冰箱里面吃的时候也是非常的方便，我相信有很多人在去买肉的时候都会认真的挑选，不知道应该要怎样的选出更好的肉，到底是猪肉的前腿肉好吃还是后腿肉好？

其实刚开始我也是不知道！有一次去买肉的时候，还特意的为了那个tu夫，原来以为她会不说呢，没想到他毫不吝啬的给我们说了，首先前腿肉是整块前腿肌肉，他是有几十块儿肌肉给组成的，而且他的筋膜比较多，所以一般来说，前腿肉比较嫩，口感非常的细腻。

后腿肉她会比较老，而且猪在后腿会比较的使力，所以它的肉质也是比较的硬，不过相对来说它的筋比较少，瘦肉就会非常的多了，他也是非常的适合炖香喷喷的大肘子，猪肉哪家好，其实总的来说，前腿肉和后腿肉各有各的好处，当然这要看你用来做什么菜，如果想吃肥瘦相间的，可以选择前腿肉，如果想吃瘦肉比较多的，猪肉生产商，就可以选择后腿肉，大家都知道了吗？

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。

凉拌酸辣猪肉片

材料

火锅猪肉片1份(约200g)洋葱丝1/4个小黄瓜丝半条红辣椒丝1根(去籽)绿辣椒丝1根(去籽)米酒2小匙太粉1小匙酱油酱油辣油1大匙酱油1小匙米醋2大匙糖1小匙白胡椒粉1小匙柠檬汁1大匙

做法

1

调味料调匀。(依喜爱调整酸辣度)，火锅肉片加入米酒、太粉、酱油拌匀醃10分钟。

2

火锅肉片放入滚水中快速川烫熟后取出放凉。

3

将火锅肉片、洋葱丝、小黄瓜丝、红辣椒丝、绿辣椒丝放入调理盆中，天津猪肉，倒入调味料拌匀入味即完成。

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。

葱爆猪肉片

1

备好食材~蒜切末、葱切末、蒜苗切段，备用

2

老娘是选用吃凤梨长大的朝贡猪的低脂前腿猪肉片，加入玉米粉主要是让猪肉更滑顺不干涩，因为怕过咸，所以我腌肉就不加酱油(腌约5分钟)

3

先略爆香蒜末与蒜白(不用爆很久...就一下下，香气出来就可以了)

4

接着下腌好的猪肉片

5

肉熟后加入所有的调味(调味可以事先用碗调好，然后直接倒，这样就不会手忙脚乱)

6

炒至快收汁时，猪肉经销商，再加一点黑醋提味(呃....那瓶是黑醋!我习惯把醋装在小瓶子)我爱小吃店的FU咩

7

起锅前再放葱末与蒜青，然后随便喇喇A就可以起锅了

8

我都是放调味后就开大火，这样让肉可以快速收汁入味还多了香气.这道菜其实很简单，就该切的切一切，然后肉腌好、调味事先调好，大火下去炒就完成了

猪肉生产商-天津猪肉-广华定点生猪屠宰场(查看)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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。广华——您可信赖的朋友，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，联系人：李经理。