

南开猪肉 广华定点生猪屠宰场 猪肉价格

产品名称	南开猪肉 广华定点生猪屠宰场 猪肉价格
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。

我公司长期批发配送猪前槽肉、后腿肉、排骨、肘子、槽头、五花肉、扇板、猪头、猪蹄、猪瘦肉、板油、肥膘、猪血块等，质优价廉，只卖放心猪肉！

买猪肉的问题：前槽，后丘，里脊，腰盘，那些都怎么做才好吃呀？比如说里脊肉适合熘炒，哪里哪里适合炖。

后腿下面的叫猪蹄，一般炖着吃，卤着吃。上部分一般是做肘子（也称“蹄膀”）

背脊肉适合：肉片汤，猪肉批发市场，炒肉片，肉丝等等。因为那里的肉纹理清晰适合下刀，愿意咋整就咋下刀。

肚子肉也就是五花肉可以做红烧肉，回锅肉，盐煎肉，夹沙肉，粉蒸肉，烧白等

猪臀部的肉适合做回锅肉，蒜泥白肉等。
这个部位的肉看着肥，但相对前部的肉来说没那么腻，有点糯，更好吃。

颈部的肉最不好。看这最不顺眼。里面象有泡泡一样，不好吃！

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。

酱烤猪肉片

简介以家乐福严选食材，轻松烤出鲜嫩多汁的猪肉片！

材料

猪里肌肉适量大蒜适量糖1匙酱油适量五香粉1匙

做法

1

将猪里肌肉用肉槌拍打一下。然后将蒜头去皮拍碎，猪肉价格，用适量的酱油、拍碎的大蒜、1茶匙糖、1小匙五香粉混合均匀，来腌「家乐福严选猪里肌肉」，时间大约30分钟即可。

2

烤箱预热，接着将腌好的猪里肌肉放入烤箱中烤熟即可。

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。

我公司长期批发配送猪前槽肉、后腿肉、排骨、肘子、槽头、五花肉、扇板、猪头、猪蹄、猪瘦肉、板油、肥膘、猪血块等，质优价廉，只卖放心猪肉！

猪肉的那个部位的肉好吃

猪肉的营养非常全，除了蛋白质、脂肪等主要营养成分外，还含有碳水化合物、钙、磷、铁、硫胺素、核黄素和尼克酸等。猪肉肥瘦差别较大，一般来说，猪肉多少钱一斤，肥肉中脂肪含量高，南开猪肉，蛋白质含量少，多吃容易导致血质和肥胖等疾病；蛋白质大部分集中在瘦肉中，而且瘦肉中还含有血红蛋白，可以起到补铁的作用，能够预防pin血。肉中的血红蛋白比植物中的更好吸收，因此，吃瘦肉补铁的效果要比吃蔬菜好。

由于猪肉的纤维组织比较柔软，还含有大量的肌间脂肪，因此比牛肉更好消化吸收。中医上认为，多吃猪肉中的瘦肉有zi阴润燥的作用，对热病伤津、消渴羸瘦、燥咳等疾病都有一定的治liao效果。

10个部位，适合不同做法

按照所处的部位不同，猪肉大体分为10种。不同部位的猪肉在脂肪含量和口感上有很大的不同，也因此适合不同的烹调方法。

里脊肉：是脊骨下面一条与大排骨相连的瘦肉。肉中无筋，是猪肉中最嫩的一部分。水分含量多，脂肪含量低，肌肉纤维细小，炸、熘、炒、爆等烹调方法都适合。

臀尖肉：位于臀部的上面，都是瘦肉，肉质鲜嫩，烹调时可用来代替里脊肉。

坐臀肉：位于后腿上方，臀尖肉下方。全为瘦肉，但肉质较老，纤维较长，一般多在做白切肉或回锅肉时用。

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、白炖和做粉蒸肉。

前腿肉：又称夹心肉，位于前腿上部，半肥半瘦，肉老筋多，吸收水分能力较强，适于做馅和肉丸子。在这一部位有一排肋骨，叫小排骨，适宜作糖醋排骨或煮汤。

前排肉：又叫上脑肉，是背部靠近脖子的一块肉，瘦肉夹肥，肉质较嫩，适于做米粉肉和炖肉。

南开猪肉-广华定点生猪屠宰场-猪肉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）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。