

天津五花肉 五花肉供货商 广华

产品名称	天津五花肉 五花肉供货商 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。

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！

颈背肌肉（简称1号肉）

前腿肌肉（简称2号肉）

大排肌肉（简称3号肉）

后退肌肉（简称4号肉）

颈背肌肉（简称1号肉）指从第五、六肋骨中斩下的颈背部位肌肉；前腿肌肉（简称2号肉）指从第五、六肋骨中间斩下的前腿部位肌肉；大排肌肉（简称3号肉）指在脊椎骨下约4-6cm肋骨处平行斩下的脊背部位肌肉；后退肌肉（简称4号肉）指从腰椎与荐椎连接处（允许带腰椎一节半）斩下的后腿部位肌肉。1-4号分割肉肌肉保持完整，表层脂肪修净，肌膜不破。感官指标，色泽鲜红或深红、有光泽、脂肪呈乳白色或粉白色，五花肉价格，有猪肉固有的气味，无异味，冷冻良好，肉质紧密，天津五花肉，有坚实感；煮沸后肉汤透明澄清，其脂肪团聚于表面，具特有香味！

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。

超下饭葱爆猪肉片

简介这道菜算是清冰箱料理 是把冰箱剩下的火锅猪肉片跟葱结合的料理

材料

火锅猪肉片一盒葱适量蒜头适量辣椒适量香菇素蚝油两大匙水适量胡椒适量冰糖适量太粉适量酱油1/2匙酒一大匙

做法

1

肉片加入酒跟酱油，稍微抓一下再加入太粉抓匀，腌好放一旁备用。香菇素蚝油加两大匙水，调匀放一旁备用（这个先弄好之后比较方便作业）。

2

开中小火，放入少许油热锅，倒入腌好的猪肉片，炒到半熟，盛起放一旁备用。

3

放入少许油，开小火，将蒜头 辣椒 葱白放入锅里爆香。

4

放入葱绿，开中大火，将葱绿炒到半软状态。

5

放入刚炒半熟的猪肉片，加入调好的素蚝油 胡椒 冰糖，再加入少许水炒熟，就可以盛盘了~

6

可以试一下味道斟酌要不要再放盐巴，因为素蚝油跟腌肉的酱油 都已经咸了~

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，五花肉供货商，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，倒入调味料拌匀入味即完成。

天津五花肉-五花肉供货商-广华(推荐商家)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)是从事“天津猪肉批发,天津猪肉配送,天津猪肉批发市场”的企业,公司秉承“诚信经营,用心服务”的理念,为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询!联系人:李经理。