

南开猪肉产品批发价格 天津市广华肉类食品

产品名称	南开猪肉产品批发价格 天津市广华肉类食品
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。

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，醃好放一旁备用。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，倒入醃好的猪肉片，炒到半熟，盛起放一旁备用。

3

放入少许油，开小火，猪肉产品批发价格，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，加入调好的素蠔油 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，因为素蠔油跟腌肉的酱油 都已经有了咸度了~

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，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！

在我们日常生活中，五花肉是比较常见的一种食物，它的营养价值是非常的高的，有许多人都喜欢吃它，那您知道五花肉怎么做好吃吗，五花肉有哪些家常的做法呢，接下来就和小编一起去了解一下吧。

五花肉怎么做好吃

一、炒

干煸五花肉

材料：带皮的五花肉、青椒、糖、老抽、料酒、姜片、蒜末。

做法

- 1、首先将准备好的将五花肉用清水洗净后切片，然后沥干水分，放在碗中留着备用；
- 2、将准备好的青椒洗净后，然后将其斜斜地切成段备用
- 3、起油锅，放姜片和蒜末进锅里爆香；
- 3、把五花肉倒进锅里，然后煸炒至肉片的边缘部位泛起微卷，散发出香味；
- 4、淋上老抽、料酒翻炒均匀，再放进青椒，盖上锅盖焖一会，等到青椒熟透后撒上糖，煸炒均匀后就可

以了。

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，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！

五花肉，即是在猪肋排上的肉。五花肉的结构是一层瘦肉一层肥肉的间隔著，而它的肥肉遇热容易化，瘦肉久煮也不柴，做红烧肉或扣肉都非它莫属，传说中的极品五花肉是10层。选择优质五花肉，可用手摸，略微有沾手感觉，肉上无血，肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳。好的五花肉在接近猪后臀尖部位，这里的五花肉，五花三层分明，肥瘦肉厚度相当，一整块五花肉厚度为一寸左右。

南开猪肉产品批发价格-天津市广华肉类食品(图)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。