

五花肉生产商 天津广华猪肉食品 天津五花肉

产品名称	五花肉生产商 天津广华猪肉食品 天津五花肉
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。

蒜泥松阪猪肉片

材料

松阪猪排1块葱1根姜2片米酒1茶匙蒜头6个辣椒1根香菜2株酱油膏3大匙香油1小匙味霖1小匙果醋1小匙

做法

1

先准备好所需材料 松阪猪排用水冲洗一下 配料洗净备用

2

用适合锅具，加入酌量的水煮滚。将葱切段略为拍打后和姜一起入锅

3

然后加入米酒1茶匙和松阪猪排，用中火煮约6分钟，熄火再焖5分钟

4

完成取出略为放凉，再切成薄片

5

接着将蒜头6个、辣椒1根、香菜2株一一摆入调理机搅打成细末

6

将酱油膏3大匙、香油1小匙、味霖1小匙和步骤5一起拌匀

7

将松阪猪肉片摆盘，淋上调匀酱汁即可

8

清爽味美的蒜泥松阪猪肉片就完成囉~

9

简单汆烫煮熟的松阪猪肉片，肉质薄又清脆鲜甜

10

滋味真的很棒 喜欢的一定要试试看~

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，天津五花肉，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。

猪的前腿肉是比较嫩的，因为猪的前腿运动的频率相对比较大，五花肉供应商，所以前腿肉的肉质也是非常细腻的，而且还是肥瘦相间的，所以我们在包饺子或者是做红烧肉的时候，最适合的就是用前腿肉了。在猪的前腿肉上还会有一块儿梅花肉，是非常好吃的，五花肉批发价格，但是相应的梅花肉的价格也是比较的昂贵了。猪的后腿肉相比前腿肉来说就硬，而且猪后腿肉的肥肉一般都是分布在表面，如果你想用猪肉来炖汤或者做肉丝，那么后猪腿肉是比较适合的。猪后腿肉的大部分都是瘦肉，我们只要在制作前加入一些料酒，腌制一些就可以了。

猪腿肉是猪的腿部到后腿部分的肉。由于此部位皮厚、瘦肉多、筋多、胶质重，脂肪含量较少，因此属于高蛋白、低脂肪且是高维生素的猪肉。一般人都可食用，湿热痰滞内蕴者慎服，而肥胖较高者不宜多食。

猪肉是人们餐桌上重要的动物性食品之一。因为猪肉纤维较为细软猪腿肉(2张)，结缔组织较少，肌肉组织中含有较多的肌间脂肪，因此，经过烹调加工后肉味特别鲜美。猪腿肉是从猪的腿部到后腿部分的肉称为腿肉，由于此部位整块都是瘦肉，五花肉生产商，脂肪含量较少，因此属于高蛋白、低脂肪且是高维生素的猪肉。

猪肉为人类提供优质蛋白质和必需的脂肪酸。猪肉可提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。食疗作用：味甘咸、性平，入脾、胃、肾经；补shen养血，滋yin润zao；治热病伤津、消渴羸瘦、肾xu体弱、产后血虚、燥咳、补虚、滋肝阴，润肌肤，利二便和止消渴。猪肉煮汤饮下可急补由于津液不足引起的烦燥、干咳。

五花肉生产商-天津广华猪肉食品-天津五花肉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）是一家从事“天津猪肉批发,天津猪肉配送,天津猪肉批发市场”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“玺赢”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使广华在猪肉中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！