

天津广华猪肉食品 西青定点屠宰场

产品名称	天津广华猪肉食品 西青定点屠宰场
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。

酱烧猪肉片

材料

猪培根1盒葱2根姜少量蒜少量辣椒少量味淋1匙米酒2匙酱油3匙

做法

1

葱分葱白、葱绿姜切片、蒜切碎、辣椒切碎猪培根切对半

2

热油后到入葱白、姜、蒜、辣椒炒香后加入猪肉片

3

炒到变色后加入酱料，炒熟后再加入葱绿，翻炒一下就可以起锅了

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！

买猪牛羊肉 前槽好还是后丘好

主要看用途。前槽肉组织松软较嫩，煎炒烹炸均可，应用广泛，深受广大家庭主妇欢迎。

后鞣瘦肉多，肌肉块大，易于切片、切丝、成型不碎，饭店宾馆大厨比较喜欢。做酱肉等也比较好。各取所需！

"槽头肉 也就是猪的脖颈部分，有十几斤重，因宰猪时第1刀就是从颈下捅进去刺入心脏，血从颈下喷出，所以这块肉也叫血脖。

猪分解后身上除去上下水和猪爪，大致分五部分，定点屠宰场，猪头、血脖、前槽、当腰和后座。

猪头如有时间摆弄好吃，扒一个猪头要一百多块，而且猪下巴那块肉是最香的地方。

猪的前槽和后座过去最值钱，因为过去的猪前槽和后座瘦肉比较多，所以过去过年时去打肉这两个地方要比当腰每斤要贵一块钱，而且扒肘子就出在这两个地方。

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。

猪肉可以说是市场上便宜的一种肉类，因为猪饲养起来很简单，而且包含的骨头很细肉质很多，成为了日常生活中不可缺少的一种重要食材，可以说猪的浑身上下都是可以食用的。尤其是猪身上的里脊肉，是非常鲜美的，可以用来做各种美味的菜，如东北的特色（锅包肉、溜肉段等）还有酱猪脚等美味食物，可以说是餐桌上重要的肉类食品之一，猪肉里面的纤维很软，猪肉里面的肌肉组织含有很多脂肪，所以经过腌制以后的猪肉非常好吃。

后腿肉

猪后腿的肉是很老的，吃起来嚼劲很差，咬起来也硬硬的，但是后腿的筋非常少，瘦很多，适合用来做好吃的肘子，多出来的瘦肉还可以切成片，长条，供饭店使用。像是在一般人做的话就是没有那么容易，像这样的肉对于家里做的时候肯定是要大费周章滴，做出来的口感也是没有在饭店里那样的好吃，所以小编就建议大家伙们在买肉的时候一定要有所选择性。

天津广华猪肉食品-西青定点屠宰场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）在猪肉这一领域倾注了无限的热忱和热情，广华一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。