

北辰猪肉批发 天津广华猪肉食品 猪肉批发商

产品名称	北辰猪肉批发 天津广华猪肉食品 猪肉批发商
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

五花肉又称“三层肉”，位于猪的腹部，猪腹部脂肪组织很多，其中又夹带着肌肉组织，肥瘦间隔，故称“五花肉”。这部分的瘦肉也最嫩且多汁。上选的五花肉，以靠近前腿的腹前部分层比例最是没挑，脂肪与瘦肉交织，色泽粉红。

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，猪肉批发多少钱一斤，只卖放心猪肉！

五花肉连皮而烹，肉皮能让汤汁变浓稠让肉光亮，让个中发出不同风味变化。五花肉一直是一些代表性中菜的主角，如梅菜扣肉、南乳扣肉、东坡肉、回锅肉、鲁肉饭、瓜仔肉、粉蒸肉等等。即便小食如肉粽，少了肥美的五花肉的油脂，亦是失之千里。

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，猪肉批发生产商，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，北辰猪肉批发，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，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

五花肉本身已经有足够的油脂，口感通常不会太干涩，炖煮时添加一两滴黑醋，可以让瘦肉部分肉质软嫩一点。此方式适用于五花绞肉，用力将绞肉甩打，增加肉质的弹性，让做出来的肉馅吃起来味道更美。

。

加蛋白

适用于五花绞肉，加上蛋白一起搅拌，吃起来的口感更滑嫩，同时亦可留住肉汁的美味。

添加色拉油或香油 在腌五花肉时，添加一点色拉油或是香油，可以增添肉质的嫩度，不过由于五花肉已经有相当多的油脂了，要适量添加，以免过于油腻，而且对健康不利。

余烫

经过沸水余烫，可以去除五花肉上的血、黏液、杂质、腥味，也可以将五花肉多余的油脂一并去除，这样的五花肉吃起来会比较不油腻。

北辰猪肉批发-天津广华猪肉食品-猪肉批发商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）为客户提供“天津猪肉批发,天津猪肉配送,天津猪肉批发市场”等业务，公司拥有“玺赢”等品牌。专注于猪肉等行业，在天津 天津市有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李经理。