

西青生猪屠宰场 广华定点生猪屠宰场

产品名称	西青生猪屠宰场 广华定点生猪屠宰场
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。

葱爆猪肉片

1

备好食材~蒜切末、葱切末、蒜苗切段，备用

2

老娘是选用吃凤梨长大的朝贡猪的低脂前腿猪肉片，加入玉米粉主要是让猪肉更滑顺不干涩，因为怕过咸，所以我腌肉就不加酱油(腌约5分钟)

3

先略爆香蒜末与蒜白(不用爆很久...就一下下，香气出来就可以了)

4

接着下腌好的猪肉片

5

肉熟后加入所有的调味(调味可以事先用碗调好，然后直接倒，这样就不会手忙脚乱)

6

炒至快收汁时，再加一点黑醋提味(呃....那瓶是黑醋!我习惯把醋装在小瓶子)我爱小吃店的FU咩

7

起锅前再放葱末与蒜青，然后随便喇喇A就可以起锅了

8

我都是放调味后就开大火，这样让肉可以快速收汁入味还多了香气.这道菜其实很简单，就该切的切一切，然后肉腌好、调味事先调好，大火下去炒就完成了

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。

葱爆松阪猪肉片

简介简单的调味，爆炒出像快炒店一样的口味，咸香下饭，家人爱的料理之一。

材料

松阪猪切片一份葱段6支蒜末辣椒末2匙高汤或水2大匙有机素蚝油2大匙酒一匙

做法

1

起油锅爆香葱段后，先捞起来。

2

同一锅，放入肉片与辛香料一起拌炒

3

将调味料先调好，（酒、高汤、有机素蚝油先拌匀）。

4

等肉片炒到反白，倒入调味料，煮到收汁。

5

将刚爆好的葱拌入即可。

6

完成

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！

一头二百来斤的猪，槽头肉就有十来斤的样子。猪的这个部位气管、血管比较多，而且还有淋ba结(腺)，食之对人体无益而有害。

医学界人士指出，不论是自家养的猪还是养殖场大规模养的生猪，喂饲的食物中，均有人们所遗弃的剩饭、剩菜等变质甚至腐烂的东西，不少细菌、病毒就进入了猪体内并被淋巴腺等免yiqi官所抑制。在100摄氏度的高温下，要想杀si所有细菌、病毒是不可能的。经过高温加工后的“垃圾肉”食品，生猪屠宰场，或多或少还会有些细菌和病毒存在，这其中有少数病毒是人体无法免yi掉的。如果人们经常食用“垃圾肉”加工的食品，会受到慢性的感ran。因此，带有淋巴腺的“垃圾肉”是不能食用的。

西青生猪屠宰场-广华定点生猪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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。广华——您可信赖的朋友，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，联系人：李经理。