

生猪肉批发 北辰生猪肉 天津广华生猪肉屠宰场

产品名称	生猪肉批发 北辰生猪肉 天津广华生猪肉屠宰场
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肉屠宰厂，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，是天津市定点生猪肉屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪肉屠宰、购销；猪肉批发零售。

猪的前腿肉是由差不多几十块的肌肉组成。这个部位不仅皮厚，而且瘦肉多，筋也多，脂肪量很少，在一般情况下，生猪肉批发，前腿肉比后腿肉要嫩很多，切成片以后还非常适合炒菜。像前腿这样的肉也是大家伙们最后欢迎的，因为这样的肉做起来也是比较容易，没有说是有很多的方法来去处理，在家做饭一般都是这样的肉，所以在大家伙在选择肉的时候还是要问清楚是哪地肉，不然的话就会白白的浪费自己手艺，还未能让自己吃到一道可口的菜。

天津市广华肉类食品有限公司是天津市定点专业生猪肉屠宰厂，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，是天津市定点生猪肉屠宰企业，中国新系统追溯放心肉直供单位。主要经营生猪肉屠宰、购销；猪肉批发零售。

猪肉片炒黄瓜

简介这是一道很美味的家常料理，鲜甜脆口的小黄瓜和肉片一起入口，咸香多汁又爽口，只要肉片和少许酱油先腌渍入味，轻松上手!!

材料

猪肉片150g小黄瓜23条新鲜香菇2朵大辣椒1根盐适量蒜头2颗纯酿酱油3040cc白胡椒粉少许香油少许粉10g

做法

1

腰内肉条买回来，生猪肉哪家好，用保鲜膜包起来后，放到冷冻，冰到表面稍微变硬，就可以拿出来切，厚薄就可以自己决定。腌肉材料搅拌均匀后，拌入肉片，腌20分钟

2

加一小匙油，放入香菇辣椒炒香，腌肉已经加了蒜头，就不需加蒜头囉，因为腰内肉油脂不多，中慢火炒到表面略焦。

3

加入小黄瓜后，洒一些盐在小黄瓜上面，接着转大火炒到小黄瓜略变色，即可起锅囉!不需要加水，洒了盐小黄瓜就会出水囉

4

小黄瓜夹出先舖盘，再夹出肉片舖盘，就可以上桌囉~~~

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，生猪肉厂家，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，北辰生猪肉，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~

生猪肉批发-北辰生猪肉-天津广华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）位于天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前广华在猪肉中享有良好的声誉。广华取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。广华全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。