

猪肉配送公司 天津广华肉类食品 天津猪肉配送

产品名称	猪肉配送公司 天津广华肉类食品 天津猪肉配送
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。

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，猪肉配送公司，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。

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，猪肉配送中心，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，用保鲜膜包起来后，放到冷冻，猪肉配送哪家好，冰到表面稍微变硬，就可以拿出来切，厚薄可以自己决定。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，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，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，天津猪肉配送，是非常好吃的，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。

猪肉配送公司-天津广华肉类食品-天津猪肉配送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）是从事“天津猪肉批发,天津猪肉配送,天津猪肉批发市场”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理

。