

# 北辰猪肉 猪肉价格 广华

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 北辰猪肉 猪肉价格 广华          |
| 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

新鲜猪肉肉质紧密，猪肉价格，弹性好，皮薄。

新鲜猪肉肉质紧密，弹性好，皮薄。膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。不新鲜的肉无光泽，肉色暗红，切面呈绿、灰色，肉质松软，无弹性，粘手，闻起来有难闻的气味。严重的肉有臭味，切记不宜购买、食用。

根据美国统计，2001年猪肉总消耗量以中国。而若以平均每人食用的猪肉，则以捷克，其次为中国台湾、波兰。此外，生产猪肉的地方亦为中国，占全世界猪肉肉品46%以上，接下来则是美国的7%。

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。

猪排骨为什么比猪肉贵？

因为消费者买猪排骨是为了做排骨汤，北辰猪肉，而不是为了吃肉。消费者认为排骨汤更有营养，所以愿意花更多的钱买排骨。

排骨汤香醇浓厚、温暖滋补。不过营养专家提醒，若想通过排骨汤达到健体补钙的作用，就要少放或者不放盐。

营养价值：汤白，味鲜

功效：滋补润心，补阳益髓，壮体抗老。

猪肉中含有维生素B1，如果吃肉时再伴一点大蒜，可以延长维生素B1在人体内停留的时间，这对促进血液循环以及尽快消除身体疲劳，增强体质，都有重要的作用。猪肉不宜多食，肥肉尤其如此。多食则助热，使人体脂肪蓄积，身体肥胖，或升高，以致动脉粥样硬化，猪肉生产商，产生、等。故肥胖、过高、慎用或忌用。

猪肉不宜在猪刚被后煮食，食用前不宜用热水浸泡，猪肉批发，在烧煮过程中忌加冷水，不宜多食煎炸咸肉，不宜多食加腌制的猪肉，忌食用猪油渣。高温烹炒猪肉时所产生的化学物质，会与里致癌的化学物质结合起来，提高致癌几率。

北辰猪肉-猪肉价格-广华(推荐商家)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](http://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。广华取得商盟认证，我们的服务和管理水平也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。