

瘦肉批发价格 红桥瘦肉批发 广华定点生猪屠宰场

产品名称	瘦肉批发价格 红桥瘦肉批发 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

无油红烧肉，我们先准备食材五花肉300克，生抽两勺，熟鸡蛋5个，姜片4片，干山楂一小把，盐适量，老抽大半勺，冰糖一勺，料酒二勺，它的做法就是先把五花方肉用清水浸泡加二勺料酒拌匀浸泡约15分钟，鸡蛋煮熟剥壳肉捞起，放致砂锅中加热水淹没肉，大火烧开后撇清浮沫，加入山楂，姜片大火炖，一个小时后加入大半勺老抽，2勺生抽，鸡蛋，适量盐，继续炖，汤汁收干一个半小时后加一勺冰糖，继续小火炖至筷子可轻松戳痛瘦肉皮肉可轻松剥离，约40分钟左右开大火收汁，然后装盘就可以了。

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。

猪肉验收标准

1、猪大肠验收标准

乳白色，稍软，瘦肉批发经销商，略带坚韧，外形完整、无变质异味，无***溃疡、淤血、充xue、水肿及其它病理现象，无肠头毛圈，脂肪内溶物。

2、猪大肚验收标准

乳白色，组织结实，无异味，外形完整无溃疡及其它病变现象，无内容物，粘膜，红桥瘦肉批发，冷鲜

猪肉批发，脂肪。无瘀血肠头毛圈。

3、猪腰验收标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和外膜，无***等病变，无异臭，无杂质。

4、猪心验收标准

淡红色，脂肪乳白色、微红色，结实，瘦肉批发哪家好，有弹性，外形完整，瘦肉批发价格，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。

5、猪肝验收标准

红褐色或棕黄色。有光泽、湿润、略有弹性。组织结实微密，肝叶完整、无脂肪、胆囊、粗输、胆管、**水泡、薄膜。无胆汁污染，微有腥味。

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。

排骨与脊骨的区别：

1. 生长部位：

排骨是指猪、牛、羊等动物剔肉后剩下的肋骨和脊椎骨，上面还附有少量肉类。脊骨是指人和脊椎动物背部中间的骨头。

2. 对身体的作用：

排骨也就是人体的肋骨，肋骨的腹端和胸骨相连，共同构成胸席。胸席既可保护心脏、肺，又可加强呼吸的机能。脊骨支撑着整个身体，保证身体能够正常的扭动，弯曲。是动物和人体重要的部位。

瘦肉批发价格-红桥瘦肉批发-广华定点生猪屠宰场(查看)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）有实力，信誉好，在天津天津市的猪肉等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进广华和您携手步入辉煌，共创美好未来！