

猪肉多少钱一斤 天津猪肉 天津广华肉类食品

产品名称	猪肉多少钱一斤 天津猪肉 天津广华肉类食品
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

板栗烧排骨

原料

排骨400克，大葱半根，蒜瓣5个，洋葱半个，姜片4片，料酒，猪肉零售，番茄酱，天津猪肉，冰糖，老抽一小匙，盐一小匙，生抽一大匙，植物油一大匙，清水适量

做法

1.排骨洗净控干水，用生抽腌1小时

2.洋葱切断，葱切断，蒜瓣皮准备好

3.往炒锅中加入植物油，将腌好的排骨倒入锅中，翻炒均匀，肉微微泛黄变色的时候，把大蒜、姜片放入锅中翻炒，猪肉多少钱一斤，加入老抽，继续翻炒

4.等到排骨上色均匀，加入适量的清水，盖住排骨为准，放入料酒、冰糖、盐、板栗，用小火焖40分钟左右，大火收汁

5.放入洋葱、大葱、番茄酱和味精就可以了。（不喜欢番茄酱的可以不加，后汁不能收的太干哦，那样排骨就比较柴了。）

猪肉的烹饪技巧:猪肉不宜长时间泡水

猪肉的烹饪技巧：

- 1、猪肉不宜长时间泡水。
- 2、猪肉要斜切，猪肉的肉质比较细、筋少，斜切，即可使其不破碎，吃起来又不塞牙。
- 3、猪肉一般用冷水清洗，不宜用热水清洗，热水会热解掉猪肉中的肌溶蛋白，影响食用口感。
- 4、猪肉中有时会有，生吃或调理不完全时，可能会在或脑部寄生有钩绦虫，所以猪肉应煮熟。
- 5、食用猪肉后不宜大量饮茶，茶叶的鞣酸会与蛋白质合成具有收敛性的鞣酸蛋白质，使肠蠕动减慢，影响消化。

买猪肉时，根据肉的颜色、外观、气味等可以判断出肉的质量是好还是坏。的猪肉，脂肪白而硬，且带有香味。肉的外面往往有一层稍带干燥的膜，肉质紧密，富有弹性，手指压后凹陷处立即复原。

次猪肉肉色较鲜肉暗，猪肉哪家好，缺乏光泽，脂肪呈灰白色;表面带有黏性，稍有酸败霉味;肉质松软，弹性小，轻压后凹处不能及时复原;肉切开后表面潮湿，会渗出混浊的肉汁。变质猪肉则黏性大，表面比较干燥，颜色为灰褐色;肉质松软无弹性，指压后凹处不能复原，留有明显痕迹。

猪肉多少钱一斤-天津猪肉-天津广华肉类食品(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)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。