

和平猪肉产品批发市场 广华定点生猪屠宰场

产品名称	和平猪肉产品批发市场 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

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，和平猪肉产品批发市场，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。

猪肉不可以和什么吃

在单独用的时候，可以健脾，红桥区猪肉产品批发市场，而且还能去除身体的湿气。但是猪肉却是帮助人体增加口水分泌，增长湿气，因此它们的效果是相反的，所以万万不能一起煮。

羊肝

中医云：“猪肉共羊肝和食之，令人心闷。这主要是因为羊肝气味苦寒，补肝、明目，治肝风虚热。猪肉滋腻，北辰区猪肉产品批发市场，入胃便作湿热，从食物药性讲，配伍不宜。羊肝有膻气，与猪肉共同烹炒，则易生怪味，从烹饪角度讲看，亦不相宜。

可乐排骨

原料：排骨500克，可乐半听，姜片，葱，八角，老抽，盐。

做法

- 1.将排骨洗净切寸状，然后锅中烧水，烧开后放入排骨，等水即将再次滚开时将排骨捞出，用凉水冲洗干净、滤干水分备用(过水的目的是为了撇去排骨中的杂质，让口感更鲜美)；
- 2.用花生油爆香姜片(3片)，再加入焯好的排骨爆炒；
- 3.然后将炒好的排骨放入瓦煲，再放少量八角和老抽、盐、可乐；
- 4.用中火煲至收汁就好，上台时放少量的葱段。

提示：

还有种做法就是把排骨和调料一起腌制，越久越好，然后排骨放在沙锅中，附近猪肉产品批发市场，小火煮十分钟。开大火，加点花生油，不断翻搅，汁干出锅。

和平猪肉产品批发市场-广华定点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）在猪肉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，广华一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。