

# 放心猪肉批发商 天津广华猪肉食品 和平放心猪肉

产品名称	放心猪肉批发商 天津广华猪肉食品 和平放心猪肉
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。

### 猪肉验收标准

#### 1、猪大肠验收标准

乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整、无变质异味，无\*\*\*溃疡、淤血、充血、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，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，有弹性，外形完整，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。

## 生态猪肉面临的首要问题

对于现在生活水平的提高，人们都追求食用要绿色，要生态，符合现在的健康生活。对于现在的市场混乱，放心猪肉哪家好，大家能确定购买的是生态的吗？尤其是对于生态黑猪肉的选择，商家的花言巧语往往能说动客户，大家要知道现在生态猪肉面临的问题。

面临的首要问题就是有些生态猪肉认证不规范。绿色有机食品的认证机构市场也较混乱，部分不规范认证机构或中介公司会派专人帮助“搞定”申请、文件审核、实地检查等认证全流程，甚至主动找加工企业花钱买有机食品认证。不正规的认证加大了市场竞争力，市场行情不乐观。

## 梅菜扣肉

原料：.1000g五花肉，.20g梅菜干，

调料：（1）3个葱白头，放心猪肉多少钱一斤，1块姜片，放心猪肉批发商，1tsp料酒，（2）1tsp料酒，1tsp白糖，1tsp老抽，取小碗全部调均匀，（3）2tbsp李锦记蒜蓉豆豉酱（或用豆豉，蒜泥，红腐乳压成泥，因为我发现李锦记豆豉酱上基本都有这些东西了，味道也很好就用此来替代），2tbsp白糖，1tbsp生抽，1tbsp老抽，1tsp料酒，1/8tsp姜粉或1/4姜汁，取小碗全部调均匀，（4）备用蔬菜油

## 做法

- 1、将五花肉切成正方块，梅菜干用温水泡10-15分钟。
- 2、大锅里沸水中放入五花肉、调料（1）氽烫一小会。
- 3、将五花肉捞出，然后在五花肉几面都均匀抹上生抽，使肉上色。
- 4、在电锅里倒入蔬菜油，五花肉放入锅中中高火小炸后，将五花肉取出稍放凉。
- 5、同时，另取一平底锅，倒入少许油，倒入泡过的梅菜干、调料（2）煸炒一会，取出装盘待用。
- 6、用厨房纸将五花肉去掉多余油，然后切薄片每片约长8厘米、宽4厘米、厚0.5厘米。

- 7、取一个圆碗，在圆碗上均匀涂上一层调料（3），以使铺上的肉块更上色。
- 8、在圆碗里，将1/3的梅干菜盛在碗中垫底，将切好的五花肉块整齐铺在梅干菜上形成风车形状，每铺一层肉块，就涂一层调料（3），和平放心猪肉，一定要均匀涂上，这样蒸出来的肉才更有味道，以此类推，约铺上三层肉块。
- 9、后再在碗周边再铺上一圈梅干菜，再将余下的调料（3）倒在外层肉块和梅菜干上。
- 10、大锅里放水，将碗身1/3浸在水里，大火转中火，蒸50-60分钟，直至肉软烂又不烂，即可。或隔水蒸熟，时间要稍久一点。
- 11、蒸好然后取汁出来，直接往碗里再浇上，再取汁出来，这样做一次，更入味。
- 12、取汁后，将肉复扣在大盘子里，将梅菜干在肉周围摆上一圈。
- 12、再将原汁直接浇在肉上，或倒到锅里再浇滚加点生粉水，勾芡淋在肉上。

放心猪肉批发商-天津广华猪肉食品-和平放心猪肉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)）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。