

## 河西区猪肉批发市场 天津猪肉批发市场 广华定点生猪屠宰场

产品名称	河西区猪肉批发市场 天津猪肉批发市场 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

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。

排骨种类很多，从猪肉口的肋骨一直到堆脊骨边的腰部都在排骨的范围内。猪排骨味道鲜美，也不会太过油腻。猪排骨除含蛋白质、脂肪、维生素外，还含有大量磷酸钙、骨胶原、骨粘蛋白等，可为幼儿和老人提供钙质。

好的猪肉颜色呈淡红或者鲜红，不安全的

好的猪肉颜色呈淡红或者鲜红，河西区猪肉批发市场，不安全的猪肉颜色往往是深红色或者紫红色。猪脂肪层厚度适宜(一般应占总量的33%左右)且是洁白色，没有黄膘色，在肉尸上盖有检验章的为健康猪肉。此外，还可以通过烧煮的办法鉴别，不好的猪肉放到锅里一烧水分很多，没有猪肉的清香味道，汤里也没有薄薄的脂肪层，再用嘴一咬肉很硬，肌纤维粗。鲜猪肉皮肤呈乳白色，脂肪洁白且有光泽。肌肉呈均匀红色，天津猪肉批发市场，表面微干或稍湿，但不粘手，弹性好，指压凹陷立即复原，具有猪肉固有的鲜、香气味。正常冻肉呈坚实感，解冻后肌肉色泽、气味、含水量等均正常无异味。

其实除了鲜肉外，猪肉还大量被加工制作各式肉罐头、火腿、香肠、腌肉，甚至宠物食品。此种加工用的猪肉，甚至比鲜肉还多。除此，家猪不重要部位屠宰产生的猪耳朵、猪脚、猪鼻子、猪头、猪舌头甚至猪内脏所成的猪肉，和平区猪肉批发市场，还可以与其他蔬菜炒成菜肴。此做法于东亚、美国南方、欧洲等地都有。

猪肉陆续成为全世界主要肉品以来，选择猪肉的标准都大约相同。都是浅红，肉质结实，纹路清晰为主。而的肉，西青区猪肉批发市场，是瘦肉与脂肪比例恰好，吃起来不涩不油的肉品，其部位约在里肌，大腿，和排骨。之后，如果白色脂肪越多，猪肉肉品等级就越低。不过，若为全脂肪的猪肉，亦可制成猪油。

河西区猪肉批发市场-天津猪肉批发市场-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](http://www.tjxiying.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！