

天津广华生猪屠宰场 北辰区肉联批发市场 天津肉联批发市场

产品名称	天津广华生猪屠宰场 北辰区肉联批发市场 天津肉联批发市场
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。

我们在煮猪肉排骨汤的时候，和平区肉联批发市场，总是发现汤有股很重的腥味，南开区肉联批发市场，怎样去除这种腥味呢？其实只要注意一下四个要点，就可以了！

个要点：排骨买回来后放在水笼头下慢慢冲洗，大致需15分钟，北辰区肉联批发市场，这样能去除一部分血味。

第2个要点：排骨洗干净后，天津肉联批发市场，放入清水里净泡30分钟，中途需翻动几次。这时可以看到清水渐渐变成红，排骨里的水泡出来，排骨的颜色逐渐变白。

第3个要点：锅里放入适量的水，加入姜片和料酒，放入排骨不盖盖煮3-5分钟中途需翻动。这时可以看到排骨的表面和骨头里有浮沫溢出，这些浮沫也是腥源。

第4个要点：焯过水的排骨用清水冲干净表面的浮沫，这时排骨变得鲜香无异味。

猪排，猪肚补虚损、健脾胃

营养价值 在畜肉中，猪肉的蛋白质含量，脂肪含量。瘦猪肉含蛋白质较高，每100克可含高达29克的蛋白质，含脂肪6克。经煮炖后，猪肉的脂肪含量还会降低。猪肉还含有丰富的维生素B₁，可以使身体感到更有力气。猪肉还能提供人体必需的脂肪酸。猪肉性味甘成，可提供血红素(有机铁)和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性。猪排，猪肚补虚损、健脾胃。

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。

猪肉为人类提供蛋白质和必需的脂肪酸。猪肉可提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善贫xue。排骨除含蛋白、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。热病伤津、消渴羸瘦、xu体弱、产后血虚、燥咳、补虚、滋肝阴，润肌肤，利二便和止消渴。

天津广华生猪屠宰场-北辰区肉联批发市场-天津肉联批发市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）为客户提供“天津猪肉批发,天津猪肉配送,天津猪肉批发市场”等业务，公司拥有“玺赢”等品牌，专注于猪肉等行业。欢迎来电垂询，联系人：李经理。