

南开区猪肉产品批发市场 天津广华生猪屠宰场

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 南开区猪肉产品批发市场 天津广华生猪屠宰场 |
| 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。

菜名

糖醋排骨【所属菜系】沪菜【原料】猪排骨250克，番茄酱少许，白糖25克，醋20克，料酒10克，盐3克，油1000克。【制作过程】将排骨洗净，红桥区猪肉产品批发市场，用料酒、盐腌一下。锅上火，放油烧至六成热，下入排骨炸至呈金黄色捞出；另坐锅底油，放入白糖、番茄酱、醋、盐，搅匀成糖醋汁，再把炸好的排骨放入，翻炒至均匀挂上汤汁即可。加糖两小匙，加盐少许（酱油也可），番茄酱挂色用，不宜太多，要用陈醋，并且出锅之前再加，才会有香味。

夹沙肉，首先我们先准备材料，猪肥肉500克，洗虾75克，天津猪肉产品批发市场，玫瑰25克，糯米100克，红糖50克，猪油50克，白糖25克，他的做法就是先将猪肉刮洗干净，入锅煮至刚熟捞出晾晾凉，然后用刀切成长约8厘米，北辰区猪肉产品批发市场，宽约4.5厘米，0.7厘米厚的肉片总共切成16片，再将肉馅缝中逢一刀，使成皮相连两张薄片，锅中放红糖炒化，南开区猪肉产品批发市场，加洗杀，猪油炒匀，加玫瑰捣匀，然后将馅塞进肉片夹层中压成扁形，逐片摆于蒸碗中成圆形，糯米淘洗后用清水浸泡半个小时，用净布包好，上笼蒸20分钟取出，用清水浸洗一次再入笼蒸至白软取出加红糖猪油拌匀，放于白好肉片的蒸碗中，上笼蒸约两小时，取出扣于盘中撒上白糖就可以了。

猪肉不能和什么一起吃

大豆

从现代营养学观点来看，豆类与猪肉不宜搭配，是因为豆中植酸含量很高，60%-80%的磷是以植酸形式存在的。它常与蛋白质和矿物质元素形成复合物，而影响二者的可利用性，降低利用效率。

还有就是因为豆类与瘦肉、鱼类等荤食中的矿物质如钙、铁、锌等结合，从而干扰和降低人体对这些元素的吸收。故猪肉与黄豆不宜搭配，猪蹄炖黄豆是不合适的搭配。

南开区猪肉产品批发市场-天津广华生猪屠宰场由天津市广华肉类食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。天津市广华肉类食品有限公司（www.tjxiying.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!