

# 南开区肉联批发市场 天津广华肉类食品 红桥肉联批发市场

产品名称	南开区肉联批发市场 天津广华肉类食品 红桥肉联批发市场
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，红桥肉联批发市场，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。

很多人都喜欢吃排骨，做的方法也多，清蒸、红烧、糖醋、炸、炖、烤都可以，不同的方法做出的味道都不相同。排骨做好后，入口鲜香、肉质细嫩，一块肉多且烂的排骨，咬上一口简直太满足了。

在做排骨时，西青区肉联批发市场，步必须要焯水吗？这一点要是不注意，做出来的排骨肉质肯定柴。

在炖排骨时，首先将排骨剁成块，泡在凉水里，把水泡尽后再用流动水冲洗干净；在锅中加入适量的凉水，在煮出排骨里多余的水。千万不要热水下锅，水温过高会破坏掉猪肉的营养，热水会使排骨的外层迅速变硬，里面的淤血也出不来，口感也要差很多，而且失去了排骨焯水的意义。焯水这一步骤可以把排骨表面附着的细菌全部sa死。焯水时，水开三分钟后就可捞出。

买猪肉时，根据肉的颜色、外观、气味等可以判断出肉的质量是好还

买猪肉时，根据肉的颜色、外观、气味等可以判断出肉的质量是好还是坏。的猪肉，脂肪

白而硬，且带有香味。肉的外面往往有一层稍带干燥的膜，肉质紧密，富有弹性，手指压后凹陷处立即复原。

次猪肉肉色较鲜肉暗，缺乏光泽，脂肪呈灰白色；表面带有黏性，稍有酸败霉味；肉质松软，弹性小，轻压后凹处不能及时复原；肉切开后表面潮湿，会渗出混浊的肉汁。变质猪肉则黏性大，表面比较干燥，颜色为灰褐色；肉质松软无弹性，指压后凹处不能复原，南开区肉联批发市场，留有明显痕迹。

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。

南开区肉联批发市场-天津广华肉类食品-红桥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](http://www.tjxiying.com)）是天津天津市猪肉的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在广华领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创广华更加美好的未来。