

# 生猪肉价格 天津广华猪肉食品 天津生猪肉

产品名称	生猪肉价格 天津广华猪肉食品 天津生猪肉
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。

猪排骨如何划分？

猪排骨的分类有很多，那么该如何划分呢？

脊骨:猪排骨的脊骨的是猪的脊梁骨，内含丰富的骨sui，可以用作腰膝酸软

肋排:猪的肋骨上面的软排是肋排，那里多软gu，脆骨，肉质瘦，口感嫩。

大排:猪大排是带有里脊肉的排骨，瘦肉多，骨头大，含有丰富的蛋白质，钙，脂肪等营养元素。

腿排:是猪靠近腿附近的排骨，那里骨头少，瘦肉多，有嚼劲，含有大量的胶原蛋白。

无油红烧肉，我们先准备食材五花肉300克，生抽两勺，熟鸡蛋5个，姜片4片，干山楂一小把，盐适量，老抽大半勺，冰糖一勺，料酒二勺，它的做法就是先把五花方肉用清水浸泡加二勺料酒拌匀浸泡约15分钟，鸡蛋煮熟剥壳肉捞起，放致砂锅中加热水淹没肉，大火烧开后撇清浮沫，加入山楂，姜片大火炖，一个小时后加入大半勺老抽，2勺生抽，鸡蛋，适量盐，继续炖，汤汁收干一个半小时后加一勺冰糖，继续小火炖至筷子可轻松戳痛瘦肉皮肉可轻松剥离，约40分钟左右开大火收汁，然后装盘就可以了。

## 梅菜扣肉

原料：.1000g五花肉，.20g梅菜干，

调料：（1）3个葱白头，生猪肉多少钱，1块姜片，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，生猪肉价格，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，生猪肉批发，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，天津生猪肉，（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）余烫一小会。
- 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），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。

生猪肉价格-天津广华猪肉食品-天津生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。