

# 五花肉多少钱 天津五花肉 广华定点生猪屠宰场

|      |                        |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 五花肉多少钱 天津五花肉 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

猪肉不宜多食，肥肉尤其如此

猪肉中含有维生素B1，如果吃肉时再伴一点大蒜，可以延长维生素B1在人体内停留的时间，这对促进血液循环以及尽快消除身体疲劳，增强体质，都有重要的作用。猪肉不宜多食，肥肉尤其如此。多食则助热，使人体脂肪蓄积，身体肥胖，五花肉供应商，或升高，以致动脉粥样硬化，产生、等。故肥胖、过高、、慎用或忌用。

猪肉不宜在猪刚被后煮食，食用前不宜用热水浸泡，在烧煮过程中忌加冷水，不宜多食煎炸咸肉，不宜多食加腌制的猪肉，忌食用猪油渣。高温烹炒猪肉时所产生的化学物质，会与里致癌的化学物质结合起来，提高致癌几率。

### 梅菜扣肉

原料：.1000g五花肉，.20g梅菜干，

调料：（1）3个葱白头，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，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，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，（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）氽烫一小会。
- 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，五花肉多少钱，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，天津五花肉，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，五花肉批发市场，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。

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，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，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。

五花肉多少钱-天津五花肉-广华定点生猪屠宰场(查看)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)位于天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧。在市场经济的浪潮中拼搏和发展,目前广华在猪肉中享有良好的声誉。广华取得商盟认证,我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。广华全体员工愿与各界有识之士共同发展,共创美好未来。