

天津冷鲜肉多少钱 天津冷鲜肉 广华定点生猪屠宰场

产品名称	天津冷鲜肉多少钱 天津冷鲜肉 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

乡里的猪肉完全没有这几点，瘦肉偏多，关键就是五花肉不厚

如果是冻猪肉，切开肥的部位整齐划一，而且表面无光，用手轻轻按下肥肉的部分，就会呈现出一个小窝，但是新鲜的肥肉却没有这样的现象，鲜肉手指轻轻一碰就会有明晃晃的油粘在手上，光滑，但是冻肉摸过之后就会有一种的感觉，没有光滑的手感。只需要看五花肉，就可以分辨出饲料猪还是乡里的猪肉，饲料猪的五花肉层次分明，而且肥瘦均匀，瘦肉偏多，关键的一点就是五花肉不厚，但是乡里的猪肉完全没有这几点，农村的猪肉，从五花肉上看，肥肉偏多，而且非肉质非常的厚，五花不分明。

后腿肉:质嫩味美，有肥有瘦，瘦肉都是大块，肉筋比较少，比前腿

后腿肉：质嫩味美，有肥有瘦，瘦肉都是大块，肉筋比较少，比前腿肉好。凉拌、卤、烧等，非常有名的咸烧白、梅菜扣肉等选用的就是猪腿肉。前肘：前肘较细，蹄子向后弯。皮较厚、筋较多、胶质较重、瘦肉较多。后肘：后肘较粗，蹄子向前抬，肉质较前肘相对要差。带皮烹制，适宜凉拌、炖等。东坡肘子就是用前肘烹制的。前脚：质量比后蹄好些，只有皮、筋、骨骼等组织，天津冷鲜肉经销商，胶原蛋白含量较高。

新鲜肉是指凌晨宰杀，清早上市的“热鲜肉”，未经任何降温处理的猪肉，在24小时内出

售完毕，通常情况下不过夜。新鲜肉脂肪洁白，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，用手指压在瘦肉上的凹陷能立即恢复，弹性好，天津冷鲜肉供货，且有鲜猪肉特有的正常气味。冷鲜肉，天津冷鲜肉，又叫冷却肉、排酸肉、冰鲜肉，准确的说应该叫“冷却排酸肉”。是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜迅速进行冷却处理，使温度（以后腿肉中心为测量点）在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。

天津冷鲜肉多少钱-天津冷鲜肉-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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。广华——您可信赖的朋友，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，联系人：李经理。