

## 猪肉价格 武汉猪肉 芯芯乐食品

产品名称	猪肉价格 武汉猪肉 芯芯乐食品
公司名称	武汉市芯芯乐食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区众志实业金山大厦
联系电话	17764063625 17764063625

## 产品详情

### 猪肉的烹饪技巧

- 1、猪肉不宜长时间泡水;
- 2、猪肉要斜切，猪肉的肉质比较细、筋少，斜切，即可使其不破碎，吃起来又不塞牙;
- 3、猪肉一般用冷水清洗，不宜用热水清洗，热水会热解掉猪肉中的肌溶蛋白，影响食用口感;
- 4、猪肉中有时会有寄生1虫，生吃或调理不完全时，可能会在肝1脏或脑部寄生有钩绦虫，所以猪肉应煮熟;
- 5、食用猪肉后不宜大量饮茶，茶叶的鞣酸会与蛋白质合成具有收敛性的鞣酸蛋白质，使肠蠕动减慢，影响消化.

冷鲜肉较好3天吃完。冷鲜肉也叫排酸肉，是平时吃得较多的肉，即屠宰后24小时内将肉的温度降至0 ~ 4 ，食堂猪肉配送，并冷藏销售。这种肉现买现吃，猪肉价格，如果当天没吃完，可在0 ~4 的环境下冷藏，3天内吃完。如果放入冰箱冷冻室，应在1个月内吃完。

热鲜肉别超过1天。热鲜肉即屠宰后去掉内脏，不经过任何冷藏、冷冻，直接拉到市场卖的肉。按要求，这种肉买回后当天就应吃完，因为高温下，微生物很容易污染肉类并快速生长繁殖，安全性相对较差，夏季尤其如此，可能早上买的肉晚上就出现异味。

## 基础做法

1. 猪肉要斜切，猪肉的肉质比较细、筋少，如横切，炒熟后变得凌乱散碎，如斜切，即可使其不破碎，吃起来又不塞牙；猪肉不宜长时间泡水；
2. 猪肉烹调前莫用热水清洗，因猪肉中含有一种肌溶蛋白的物质，武汉猪肉，在15摄氏度以上的水中易溶解，若用热水浸泡就会散失很多营养，土猪肉批发，同时口味也欠佳；
3. 猪肉应煮熟，因为猪肉中有时会有寄生1虫，如果生吃或调理不完全时，可能会在肝1脏或脑部寄生有钩绦虫。

猪肉价格-武汉猪肉-芯芯乐食品由武汉市芯芯乐食品有限公司提供。武汉市芯芯乐食品有限公司是湖北武汉猪肉的见证者，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。在芯芯乐领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创芯芯乐更加美好的未来。