

武汉土猪肉批发 芯芯乐

产品名称	武汉土猪肉批发 芯芯乐
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

而饲料所致的劣质肉有废水或药等气味；病理所致的有油脂、粪臭、腐1败、怪甜等气味。种用公母猪肌肉较红，结缔组织多，韧性大，不易煮烂或炒熟，口感差。注水肉呈灰白色或淡灰、淡绿色，肉表面有水渗出，土猪肉批发，手指触摸肉表面不粘手。冻猪肉解冻后有大量淡红色血1水流出。死猪肉胴1体皮肤淤血呈紫红色，脂肪灰红，血管有黑色凝块，因死1亡时间长短不同臭味也不同。

注水肉

肉表面发胀、发亮，非常湿润。结缔组织(网状组织)呈水泡样。新鲜的切口有小水珠往外渗。如果切口的皮肤连着，会渗出一汪血1水。正常的肉用纸贴试，纸是油的、易1燃；把纸贴在注水肉上，纸是湿的，不易1燃烧。

变质肉

外表有干黑的硬膜或粘液，粘手，有时甚至有霉层。切面发暗而湿润，轻度粘手，弹性减弱，肉汁混浊。脂肪发暗无光泽，有时生霉，有哈喇油气味。筋腱略有软化，无光泽，呈白色或淡灰色。轻度变质的肉，必须按规定高温处理后可供食用，重度变质肉应作工业用或销毁。

1. 夹心肉位于前腿上部，质老有筋，吸收水分能力较强，适于制馅，制肉丸子。在这一部位有一排肋骨，叫小排骨，适宜作糖醋排骨，或煮汤。

2. 前排肉又叫上脑肉。是背部靠近脖子的一块肉，瘦内夹肥，肉质较嫩，适于作米粉肉、炖肉用。

3. 奶脯肉在肋骨下面的腹部。结缔组织多，均为泡泡状，肉质差，多熬油用。
4. 弹子肉位于后腿腿上，均为瘦肉，肉质较嫩，可切片，切丁，能代替里脊肉。
5. 蹄膀位于前后腿下部，后蹄膀又比前蹄膀好，红烧和清炖均可。

武汉土猪肉批发-芯芯乐(推荐商家)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实力雄厚，信誉可靠，在湖北 武汉 的猪肉等行业积累了大批忠诚的客户。芯芯乐带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！