

武汉猪肉批发价格 芯芯乐

产品名称	武汉猪肉批发价格 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

猪肉如何进行储存？

由于现在生活节奏特别的快，所以很多人会买许多猪肉放在冰箱里面储存，不过你肯定不知道，猪肉也有很多其他的储存方法，下面列举了几个储存猪肉的方法，一起学一学吧。

方法/步骤

酱油，直接先把买来的猪肉切成拳头大小的块，然后把一些酱油煮沸，酱油的温度冷却了以后，直接把它倒到装有，猪肉的盆里面，然后再盖好盖子，按照这样的方法，猪肉批发价格，猪肉可以大概存两个月左右的时间，按照这种方法储存的话，猪肉也不会产生其他的异味。

米酒，这种方法只适用于那些没有沾过水的猪肉，直接用一些米酒把焯一下，然后挂在通风的地方，储存的时间也很长，猪肉的鲜味也会有一定的保存。

猪肉保存方法

方法一、冰箱冷藏/冷冻。若只是保存一两天，把冰箱温度调成0度左右冷藏即可。若需长期保存，需进行冷冻，温度大概零下15度比较合适，保存时间多为半年，超过可能导致肉质变质。

方法二、风干。将肉切成条条状，用线穿起来挂在通风处，等待鲜肉晾晒风干，大幅减少肉中的水分含量，抑制细菌生长，达到长久保持的目的。肉可适当且薄，这样风干的效果好些

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。

武汉猪肉批发价格-芯芯乐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为客户提供“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”等业务，公司拥有“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”等品牌，专注于猪肉等行业。 ，在武汉市东西湖区众志实业金山大厦的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：潘经理

。