

酒店猪肉配送 芯芯乐食品

产品名称	酒店猪肉配送 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

炖猪肉

猪肉具有营养丰富和美味的特点，是烹饪的好原料。做好家常菜炖猪肉的诀窍：

1. 肉块要切得大些。猪肉内含有可溶于水的呈鲜含氮物质，炖猪肉时释出越多，肉汤味道越浓，肉块的香味会相对减淡，因此炖肉的肉块切得要适当大些，以减少肉内呈鲜物质的外逸，这样肉味可比小块肉鲜美。
2. 不要用旺火猛煮。因为一是肉块遇到急剧的高热，肌纤维变硬，肉块就不易煮烂；二是肉中的芳香物质会随猛煮时的水气蒸发掉，使香味减少。
3. 在炖煮中，少加水，以使汤汁滋味醇厚。

肉的冷却和冷冻是在吊挂条件下进行的，所占库位较大。为了较长时间贮存，冷冻肉可移入冷藏库堆垛存放。冷藏库的温度，要求低于-18℃，肉的中心温度保持在-15℃以下。冷藏时，温度越低，贮藏时间越长。在-18℃条件下，猪肉可保存4个月；在-30℃条件下，酒店猪肉配送，可保存10个月以上。贮藏肉类的冷库，应符合卫生要求，每批产品入库前要进行清理、消毒。存放时，不同肉类产品要隔离存放，防止互相串味而影响质量。

不宜大量饮茶，因为茶叶中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，延长粪便在肠道中的滞留时间，不但易造成便秘，而且还增加了人体对有毒物质和致癌物质的吸收，影响健康。不要吃涮猪肉，人吃了半生不熟、带有旋毛虫的猪肉，就会感1染上旋毛虫病，出现发烧、流鼻涕等症状

。也不要吃烧焦的猪肉。孩子不宜多食猪肉，老人不宜多食猪瘦肉。幼儿长期过量地吃动物性食物，尤其是猪肉，势必会摄入大量的脂肪、饱和脂肪酸和胆固醇，天长日久，体内会因脂肪大量堆积而导致身体肥胖。不宜食用未摘除甲状腺的猪肉。猪肉在未剔除病变的淋巴1结时不宜食用，人食用后很容易感1染疾病

酒店猪肉配送-芯芯乐食品(图)由武汉市芯芯乐食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉市芯芯乐食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为猪肉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!