

武汉食堂猪肉配送 芯芯乐猪肉

产品名称	武汉食堂猪肉配送 芯芯乐猪肉
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

1. 夹心肉位于前腿上部，质老有筋，吸收水分能力较强，食堂猪肉配送，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。

1. 脖子肉又称血脖，这块肉肥瘦不分，肉者质差，一般多用来作馅。

2. 猪头宜于酱、烧、煮、腌，多用来制作冷盘，其中猪耳、猪舌是下酒的好菜。

3. 凤头肉：这个部位肉质细嫩、微带脆、瘦中夹肥。适宜做丁、片、碎肉末等。可用于炒、溜，或做汤等。

4. 眉毛肉：这是猪胛骨上面的一块重约一斤的瘦肉，肉质与里脊肉相似，只是颜色深一些，其用途跟里脊肉相同。

5. 门板肉（又称梭板肉、无皮坐臀肉）：肥瘦相连，肉质细嫩，颜色白，肌纤维长。其用途跟里脊肉相同。

1950年代后，猪肉鲜肉产生有了电宰冰冻做法，从此传统放血屠宰所成的猪肉被相对称为温体猪肉。温体猪肉口感较佳，例如肉松采用温体猪肉，但是温体猪肉有卫生及人道的疑虑。而不论何种屠宰方式，因猪肉可能容易滋养寄生1虫等病源，因此多为熟食用。

17世纪之后，猪肉陆续成为全世界主要肉品以来，选择猪肉的标准都大约相同。都是浅红，肉质结实，纹路清晰为主。而高1级的肉，是瘦肉与脂肪比例恰好，吃起来不涩不油的肉品，其部位约在里肌，大腿，和排骨。之后，如果白色脂肪越多，猪肉肉品等级就越低。不过，若为全脂肪的猪肉，亦可制成猪油。

武汉食堂猪肉配送-芯芯乐猪肉(在线咨询)由武汉市芯芯乐食品有限公司提供。武汉食堂猪肉配送-芯芯乐猪肉(在线咨询)是武汉市芯芯乐食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：潘经理。