

# 武汉猪肉加工 芯芯乐猪肉批发

产品名称	武汉猪肉加工 芯芯乐猪肉批发
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

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，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。

### 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、盐水保存。将水煮沸，加入适量花椒和盐，量根据自己口味，尽量浓些保证效果。然后将煮好的水晾凉，把肉放入水中浸泡，猪肉加工，这个方法可以保持两三天。

方法二、酱油保存。把肉切块放入容器内，取一定量的酱油倒入锅中煮沸，关火，待其温度凉下来后，倒入容器中，使酱油淹没猪肉。这种方法也能保存2个月

方法三、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。

武汉猪肉加工-芯芯乐猪肉批发由武汉市芯芯乐食品有限公司提供。“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”选择武汉市芯芯乐食品有限公司，公司位于：武汉市东西湖区众志实业金山大厦，多年来，芯芯乐坚持为客户提供好的服务，联系人：潘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。芯芯乐期待成为您的长期合作伙伴！