

芯芯乐 武汉鲜猪肉批发

产品名称	芯芯乐 武汉鲜猪肉批发
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

猪肉保存方法

方法一、冰箱冷藏/冷冻。若只是保存一两天，鲜猪肉批发，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

盐腌法

盐腌法的贮藏作用，主要是通过食1盐提高肉品的渗透压，脱去部分水分，并使肉品中的含氧量减少，造成不利于细菌生长繁殖的环境条件。但有些细菌的耐盐性较强，单用食1盐腌制不能达到长期保存目的。因此，生产中用食1盐腌制多在低温下进行，并常常将盐腌法与干燥法结合使用，制作各种风味的肉制品。

脱水干燥法：在加工肉干、肉松等产品时，常利用烘烤方法，除去肉中水分，使含水量降到20%以下，可以较长时间贮存。

加工猪肉

其实除了鲜肉外，猪肉还大量被加工制作各式肉罐头、火腿、香肠、腌肉，甚至宠物食品。此种加工用

的猪肉，甚至比鲜肉还多。除此，家猪不重要部位屠宰产生的猪耳朵、猪脚、猪鼻子、猪头、猪舌头甚至猪内脏所成的猪肉，还可以与其他蔬菜炒成菜肴。此做法于东亚、美国南方、欧洲等地都有。除此，猪血也在中国内地被称为“血豆腐”，台湾还有使用猪血与米做成的点心，台湾人称此为猪血糕。

芯芯乐-武汉鲜猪肉批发由武汉市芯芯乐食品有限公司提供。芯芯乐-武汉鲜猪肉批发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。