

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

猪肉不宜在猪刚被屠1杀后煮食，食用前不宜用热水浸泡，在烧煮过程中忌加冷水，不宜多食煎炸咸肉，不宜多食加硝1酸盐腌制的猪肉，忌食用猪油渣。高温烹炒猪肉时所产生的化学物质，会与香1烟里致癌的化学物质结合起来，提高致癌几率。中国女性缺乏相应的抵抗基因，若中国女性吸烟者做饭时经常烹炒猪肉的话，那么患上肺1癌的可能性就是一般吸烟者的2.5倍。一般来说，猪肉中的脂肪和胆固醇含量要比其他肉类高。因此，肥胖和血1脂较高者不宜多食，服降1压药和降1血1脂药时也不宜多食。

新鲜猪肉

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手。指压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉的正常气味。肉汤透明澄清了，脂肪团聚于表面，具有香味；次鲜猪肉的肌网色稍暗，脂肪缺乏光泽。外表干燥或粘手，新切面湿润。指压后的凹陷恢复或不能完全恢复。有氨味或酸味。肉汤稍有混浊，脂肪成小粒浮于表面，无鲜味。新鲜猪肉肉质紧密，弹性好，皮薄。膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，猪肉批发价格，有光泽，不发黏。不新鲜的肉无光泽，肉色暗红，切面呈绿、灰色，肉质松软，无弹性，粘手，闻起来有难闻的气味。严重腐1败的肉有臭味，切记不宜购买、食用

1. 里脊肉是脊骨下面一条与大排骨相连的瘦肉。肉中无筋，是猪肉中较嫩的肉，可切片、切丝、切丁、作炸、熘、炒、爆之用较佳。
2. 臀尖肉位于臀部的上面，都是瘦肉，肉质鲜嫩，一般可代替里脊肉，多用于炸、熘、炒。
3. 坐臀肉位于后腿上方，臀尖肉的下方臀部，全为瘦肉，但肉质较老，纤维较长，一般多作为白切肉或回锅肉用。

4. 五花肉为肋条部位肘骨的肉，是一层肥肉，一层瘦肉夹起的，适于红烧、白炖和粉蒸肉等用。

武汉猪肉批发价格-芯芯乐(推荐商家)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是从事“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：潘经理。