

猪肉价格 芯芯乐

产品名称	猪肉价格 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

- 1、自然风干法：根据要求将肉切块，挂在通风处，进行自然干燥，使含水量降低。例如风干肉、香肠、风鸡等产品都要经过晾晒风干的过程。
- 2、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。
- 3、添加溶质法：即在肉品中加入食盐、砂糖等溶质，如加工火腿、腌肉等产品时，需用食盐、砂糖等对肉进行腌制，其结果可以降低肉中的水分活性，从而抑制微生物生长。

首先是看颜色。好的猪肉颜色呈淡红或者鲜红，不安全的猪肉颜色往往是深红色或者紫红色。猪脂肪层厚度适宜（一般应占总量的33%左右）且是洁白色，没有黄膘色，在肉尸上盖有检验章的为健康猪肉。此外，还可以通过烧煮的办法鉴别，不好的猪肉放到锅里一烧水分很多，没有猪肉的清香味道，汤里也没有薄薄的脂肪层，再用嘴一咬肉很硬，肌纤维粗。鲜猪肉皮肤呈乳白色，脂肪洁白且有光泽。肌肉呈均匀红色，表面微干或稍湿，但不粘手，弹性好，指压凹陷立即复原，具有猪肉固有的鲜、香气味。正常冻肉呈坚实感，解冻后肌肉色泽、气味、含水量等均正常无异味。

坐臀肉这块肉大家很清楚，那就是后腿紧贴肉皮的一层呈梯形的一块肉，前后都很薄，中间很厚，该肉全部为瘦肉，但是肉质比较涩，很多人都不爱吃这块肉。说到这，一般很多地方买肉的时候会搭配一些其他的肉，猪肉价格，因为这些肉单独不好卖，有些地方就会和其他猪肉一起给卖消费者。

弹子肉这块肉主要是指位于后腿，棒子骨前的一块球形，一般呈椭圆形状，整个外面被一层薄膜么包住，它的肉质非常鲜嫩，但因有筋子1弹肉比较适合炒着吃。

猪肉价格-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位于武汉市东西湖区众志实业金山大厦。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前芯芯乐在猪肉中享有良好的声誉。芯芯乐取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。芯芯乐全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。