

# 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

### 母猪肉

皮肤组织结构松弛，发粗发白，较厚硬，颈部和下腹部皮肤皱缩，若宰杀时间长，皮肤干缩会更显著，失去弹性。皮肤与皮下脂肪结合不紧缩，两者之间有一层薄脂肪呈粉红色，即所谓“红线”。脂肪外膜黄白色。由于皮下脂肪薄，显得肌肉瘦，常呈砖红色。乳1头大、长而油滑，呈圆锥形，两侧乳1房有乳1腺，切开可见灰白色乳1腺深入脂肪层，类似蜂窝状，食堂猪肉配送，乳1房周围毛孔粗大而稀少。肋骨一般扁而宽，骨膜淡黄色，老的母猪肋骨隆起显著，正常猪的肋骨呈青红色。

不宜大量饮茶，因为茶叶中的鞣酸会与蛋白质合成具有收敛性的鞣酸蛋白质，使肠蠕动减慢，延长粪便在肠道中的滞留时间，不但易造成便秘，而且还增加了人体对有毒物质和致癌物质的吸收，影响健康。不要吃涮猪肉，人吃了半生不熟、带有旋毛虫的猪肉，就会感1染上旋毛虫病，出现发烧、流鼻涕等症状。也不要吃烧焦的猪肉。孩子不宜多食猪肉，老人不宜多食猪瘦肉。幼儿长期过量地吃动物性食物，尤其是猪肉，势必会摄入大量的脂肪、饱和脂肪酸和胆固醇，天长日久，体内会因脂肪大量堆积而导致身体肥胖。不宜食用未摘除甲状腺的猪肉。猪肉在未剔除病变的淋巴1结时不宜食用，人食用后很容易感1染疾病

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。

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。武汉市芯芯乐食品有限公司为客户提供“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”等业务，公司拥有“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”等品牌，专注于猪肉等行业。，在武汉市东西湖区众志实业金山大厦的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：潘经理。