

酒店猪肉配送 芯芯乐猪肉批发

产品名称	酒店猪肉配送 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

由于猪肉也含有腥味，因此有很多人也不喜欢，这是由于脂肪经过长时间所产生的油臭味，然后具有光泽且按压住时具有弹性者，即是新鲜的肉；肉质不坚实，而颜色不新鲜者，其包含在肉中的脂肪无论如何烹调也不会好吃，脂肪一旦氧化之后，便容易引起胃部的不适。猪肉变质的期限比牛肉快了三倍，保存时应特别注意。

食用时应易除猪脖子等处灰色、黄色或暗红色的肉疙瘩，即称为“肉枣”的东西，因为这些地方含有很多病菌和病毒，苦食用则易感1染疾病；

冷鲜肉较好3天吃完。冷鲜肉也叫排酸肉，是平时吃得较多的肉，即屠宰后24小时内将肉的温度降至0 ~ 4 ，并冷藏销售。这种肉现买现吃，如果当天没吃完，酒店猪肉配送，可在0 ~4 的环境下冷藏，3天内吃完。如果放入冰箱冷冻室，应在1个月内吃完。

热鲜肉别超过1天。热鲜肉即屠宰后去掉内脏，不经过任何冷藏、冷冻，直接拉到市场卖的肉。按要求，这种肉买回后当天就应吃完，因为高温下，微生物很容易污染肉类并快速生长繁殖，安全性相对较差，夏季尤其如此，可能早上买的肉晚上就出现异味。

猪肉在我们日常生活中是必不可少的，价格也比较适中，牛肉、羊肉等肉类的价格就比较贵些。猪肉用来爆炒或做馅都是比较好吃的。我们经常都要去买猪肉，可是我们知道怎样才能挑选到好的猪肉吗？现在我就来分享一篇经验，希望对大家有所帮助。

方法/步骤

看肥肉和皮的厚度。

如果是肥肉比较厚，皮又比较薄的猪肉说明宰杀的猪比较大，一般比较好吃，且不会有馊味；如果是肥肉很薄、皮比较厚，那味道一般不怎么好。所以，选择猪肉时，我们可以选择肥肉比较厚而皮比较薄的来买。

看颜色。如果颜色比较光亮，呈鲜红色，那说明猪肉比较新鲜；如果颜色暗红，则说明可能是隔夜的。所以，要想挑选到好的猪肉，可以选择颜色比较光亮的。

酒店猪肉配送-芯芯乐猪肉批发(图)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一家从事“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使芯芯乐在猪肉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！