

单位猪肉配送 武汉芯芯乐

产品名称	单位猪肉配送 武汉芯芯乐
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

买猪肉的时候，可以用手轻轻地按压一下，猪肉猪肉能够快速的反弹起来，就说明这个猪肉可以买，这种猪肉就是新鲜的猪肉。当然如果我们手指按下去，猪肉没有反弹上来，那么这个猪肉肯定是不新鲜的，也许是放了几天了，这样的猪肉即使回家做成了美食也影响口感。所以说大家去买猪肉的时候，一定要谨慎一些，千万不要给那些黑心的商家有机可趁的机会。虽然在我们用手指按压猪肉的时候可能会沾点油，但是***起码能够保证我们买的猪肉是新鲜的，回家吃着放心！

猪肉的不同部位肉质不同，一般可分为四级。

特1级：里脊肉；一级：通脊肉，后腿肉；二级：前腿肉，五花肉；三级：血脖肉，奶脯肉，单位猪肉配送，前肘、后肘。不同肉质，烹调时有不同吃法。吃猪肉，不同位置的肉口感也不同。猪身上里脊肉较嫩，后臀尖肉相对老些。炒着吃买前后臀尖；炖着吃买五花肉；炒瘦肉较好是通脊；做饺子、包子的馅要买前臀尖。"

冷冻肉：将肉品进行快速、深度冷冻，使肉中大部分水冻结成冰，这种肉称为冷冻肉。冷冻肉比冷却肉更耐贮藏。肉的冷冻，一般采用-23 以下的温度，并在-18 左右贮藏。为提高冷冻肉的质量，使其在解冻后恢复原有的滋味和营养价值，目前多数冷库均采用速冻法，即将肉放入-40 的速冻间，使肉温很快降低到-18 以下，然后移入冷藏库。

单位猪肉配送-武汉芯芯乐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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！

