

武汉猪肉配送 芯芯乐猪肉批发

产品名称	武汉猪肉配送 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

基础做法

1. 猪肉要斜切，猪肉的肉质比较细、筋少，如横切，炒熟后变得凌乱散碎，如斜切，即可使其不破碎，吃起来又不塞牙；猪肉不宜长时间泡水；
2. 猪肉烹调前莫用热水清洗，因猪肉中含有一种肌溶蛋白的物质，在15摄氏度以上的水中易溶解，若用热水浸泡就会散失很多营养，同时口味也欠佳；
3. 猪肉应煮熟，因为猪肉中有时会有寄生1虫，猪肉配送，如果生吃或调理不完全时，可能会在肝1脏或脑部寄生有钩绦虫。

注意事项

1. 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；
2. 买猪肉时，拔一根或数根猪毛，仔细看其毛根，如果毛根发红，则是病猪；如果毛根白净，则不是病猪；
3. 猪1瘟病是一种多发性传1染病，对人体危害严重，这种肉绝1不能食用。如皮肤有大小不等的出血点，或有出血1性斑块，即为病猪肉；如果是去皮肉，则可看脂肪和腱膜，如有出血点即可认定为病猪肉；

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。

武汉猪肉配送-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。