

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

干燥法

干燥法也称脱水法，主要是使肉内的水分减少，阻碍微生物的生长发育，达到贮藏目的。各种微生物的生长繁殖，都需要适宜的含水量，一般来说，至少需要40%~50%的水分。如果没有适当的水分含量，微生物就不能生长繁殖。猪肉的水分含量一般在70%以上，应采取适当方法，使含水量降低到20%以下或降低水分活性，才能延长贮藏期。

1. 夹心肉位于前腿上部，质老有筋，吸收水分能力较强，适于制馅，制肉丸子。在这一部位有一排肋骨，叫小排骨，适宜作糖醋排骨，或煮汤。
2. 前排肉又叫上脑肉。是背部靠近脖子的一块肉，瘦肉夹肥，肉质较嫩，适于作米粉肉、炖肉用。
3. 奶脯肉在肋骨下面的腹部。结缔组织多，均为泡泡状，肉质差，单位猪肉配送，多熬油用。
4. 弹子肉位于后腿腿上，均为瘦肉，肉质较嫩，可切片，切丁，能代替里脊肉。
5. 蹄膀位于前后腿下部，后蹄膀又比前蹄膀好，红烧和清炖均可。

死畜肉

吃病死、毒死或死因不明的猪肉，会引起食物中毒，或引起人畜共患疾病。鉴别方法是死猪肉血通常放不干净，外观呈暗红色，肌肉间毛细血管中有紫色瘀血。一般表现为极度放血不全，切割线平直、光滑、无皱缩和血液浸染现象。肉呈黑红色且带有蓝紫色，切面有黑虹色血液浸润并流出血滴，管中充满血液，指压无波动感。腹膜下血管怒张，表面呈紫红色，脂肪红色。死畜肉的宰杀刀口不外翻，切面平

整光滑，刀口周围无血液浸染现象。骨髓呈暗红色。肉体一侧的皮下组织、肌肉和浆膜，呈现明显淤积性淤血，血液浸润组织呈大片紫红色，侧卧部位皮肤上有淤血斑。淋巴1结肿大，切面呈紫红色或有其它病理变化。

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是从事“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：潘经理。