

食堂猪肉配送 芯芯乐食品

产品名称	食堂猪肉配送 芯芯乐食品
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

黄1疸

血液中的胆红素浓度增高使动物的皮肤、黏膜、脂肪、肌肉和实质器官呈现黄色称“黄1疸”。此类肉体放置时间越长，黄色越深。检验时注意与黄脂肉进行区分，黄脂肉是由于动物生前吃了含胡萝卜素等特殊种类的饲料，宰后脂肪或浅部肌肉呈浅黄色，属非病理性的，随着肉体放置时间的延长，黄色可渐渐消退。

种猪肉质量低劣，食堂猪肉配送，煮不烂，味道差。识别方法：(1)肉皮厚而硬，毛孔粗，皮肤与脂肪之间几乎分不清界限，尤其以肩胛骨部位明显，去皮去骨后的脂肪又厚又硬，几乎和带皮的肉一样。(2)瘦肉颜色呈深红色，肌肉纤维粗糙，纹路清，水分少，结缔组织较大。

由于猪肉的纤维组织比较柔软，还含有大量的肌间脂肪，因此比牛肉更好消化吸收。中医上认为，多吃猪肉中的瘦肉有滋1阴润1燥的作用，对热病伤津、消渴羸瘦、燥咳、便1秘等疾病都有一定的治1疗1效果。

按照所处的部位不同，猪肉大体分为10种。不同部位的猪肉在脂肪含量和口感上有很大的不同，也因此适合不同的烹调方法。

武汉市芯芯乐食品从事猪肉加工，批发，配送等业务，肉质新鲜，口感好，欢迎来电咨询

米猪肉

这种肉内带有囊虫，它是绿虫的幼虫。米猪肉明显的特征是瘦肉中有呈椭圆形、乳白色、半透明的水泡，大小不一，从外表看，肉中像是夹着米粒。

公猪肉

因公猪体内含有辜丸酮等激素，故公猪肉常发出腥臊的气味。皮肤与皮下脂肪界限不清，皮下脂肪较薄、颗粒粗大，切开下腹部皮下脂肪，可见到明显的网络状毛细血管。毛孔粗而稀，皮肤呈浅白色或发黑。肌肉发达，肌纤维、尤其是臀部和肩部和颈部肌肉呈暗红色，无光泽。后臀中线两侧有时可见阉割的辜丸皮。

食堂猪肉配送-芯芯乐食品(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湖北武汉猪肉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在芯芯乐领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创芯芯乐更加美好的未来。