

# 武汉猪肉加工 芯芯乐猪肉批发

产品名称	武汉猪肉加工 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

### 猪肉保存发法

涂蜂蜜，直接把猪肉切成条状，切好了以后，直接在猪肉表面涂上一些蜂蜜，然后把这些条状的猪肉穿在线上，直接放到很通风的地方，也可以储存上好一段时间呢，这种方法也可以让猪肉更加鲜美。

浸泡到猪油里，首先直接把买回来的猪肉煮熟，煮熟了以后要趁着猪肉还比较热的时候，直接把它放到熬好的猪肉里面，就能够保存很长时间了。

### 如何挑选新鲜猪肉？

1、我们购买猪肉的时候，要注意猪肉的质量，特别是现在的一些注水猪肉，大家在辨别的时候可以看猪肉是不是有些浮肿，另外看猪肉各层次是不是充满水珠，如果有的话，那么不要购买。

2、大家辨别新鲜猪肉的时候要注意几个特点，猪肉加工，一方面来说新鲜的猪肉肉质紧密，用手压的话富有弹性，而且你可以看到皮薄，另外一方面新鲜的猪肉膘十分的肥嫩，而且色雪白，瘦肉部分呈淡红色，而且不会发粘。

3、大家在辨别不新鲜的猪肉的时候也有几个方面，一方面不好的猪肉整体无光泽，而且肉发出暗红的颜色，有些切面出现绿和灰的颜色，肉质松软，同时没有任何的弹性，用手摸会粘手，闻起来有难闻的气味。

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？

看弹性。好的猪肉如果你用手轻轻按压，它会比较恢复原状，说明猪肉比较好；如果按压不能恢复原状，说明弹性不佳，肉质不好。

看手感。要想挑选到好的猪肉，我们可以用手摸一下猪肉。新鲜又好的猪肉一般摸起来不是很湿的，微干或者稍有湿度，但手里不会黏黏糊糊的。反之，说明肉质不好。

武汉猪肉加工-芯芯乐猪肉批发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实力雄厚，信誉可靠，在湖北武汉的猪肉等行业积累了大批忠诚的客户。芯芯乐带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！