

芯芯乐猪肉 武汉猪肉批发价

产品名称	芯芯乐猪肉 武汉猪肉批发价
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

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。

以下是辗转菜场多年后，用亲身经历无数血与泪总结出的猪肉挑选大法。

首先，购买猪肉去专门的品牌肉铺，品质和卫生都有保证。一些黑心小摊贩有可能售卖死猪、病猪肉。即便猪肉正常，露天售卖也极易滋生细菌，危害人体健康。

注意看颜色。好的猪头肉一般呈淡红色。那些红得特别鲜艳的，大多添加了色素，不要买。呈紫红或黑红的就更不行了，大多是宰杀时放血不净所致。发灰发绿则提示不新鲜，已经在腐坏边缘。要闻一闻气味。好的猪肉是单纯的肉味，带着股淡腥。如果有腐臭味或者太香，都不要买。前者明显变质，后者是无良商家在濒临变质的猪肉里，添加了大量香料掩盖气味。

还应伸出手指按压。变质或腐坏的肉，猪肉批发价，因为肌肉内里组织遭到破坏，手指按压下去，既没光泽也无弹性，按压处甚至会始终呈凹陷状，这样的猪肉绝对不要买。

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？

我们去买猪肉的时候，可以从猪肉的颜色上来观察一下，如果猪肉的颜色看起来比较亮丽有光泽，我们大可放心去买，如果猪肉看起来觉得颜色暗淡无光泽，那么这样的猪肉质量是不好的，就不用再考虑了。这个对于经常买猪肉的老师傅应该一眼就看出来。

芯芯乐猪肉(多图)-武汉猪肉批发价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！