

芯芯乐猪肉 武汉鲜猪肉批发

产品名称	芯芯乐猪肉 武汉鲜猪肉批发
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

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。

冷鲜肉较好3天吃完。冷鲜肉也叫排酸肉，是平时吃得较多的肉，即屠宰后24小时内将肉的温度降至0~4℃，并冷藏销售。这种肉现买现吃，如果当天没吃完，可在0~4℃的环境下冷藏，3天内吃完。如果放入冰箱冷冻室，鲜猪肉批发，应在1个月内吃完。

热鲜肉别超过1天。热鲜肉即屠宰后去掉内脏，不经过任何冷藏、冷冻，直接拉到市场卖的肉。按要求，这种肉买回后当天就应吃完，因为高温下，微生物很容易污染肉类并快速生长繁殖，安全性相对较差，夏季尤其如此，可能早上买的肉晚上就出现异味。

1、后腿肉：此处肉好、质嫩，有肥有瘦，肥瘦相连，皮薄。适宜做白肉（凉拌）、卤、腌、做汤，或回锅肉等。

2、后肘（又称后蹄膀）：质量较前蹄差，其用途相同。

3、后脚（又称后蹄）：质量较前蹄差，其用途相同。

4、臀尖：肉质嫩、肥多瘦少。适宜凉拌（白肉）、卤、腌，做汤，或回锅肉。

5、猪尾：皮多、脂肪少、胶质重，适宜作烧、卤、凉拌等。

芯芯乐猪肉-武汉鲜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。