

# 单位猪肉配送 芯芯乐食品

产品名称	单位猪肉配送 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

### 如何挑选猪肉

看是否渗出血1水。如果是新鲜的猪肉，不会渗出血1水；如果不是新鲜的猪肉，单位猪肉配送，就可能会渗出血1水。所以，想买到好的猪肉，我们要挑选那些看起来比较干净的。

闻气味。要想买到好的猪肉，还可以凑近猪肉闻一闻，如果猪肉没有多少异味，只有略微的腥味，说明猪肉是比较新鲜；如果闻到一股很浓的腥味，那说明不新鲜，肉质不好。

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

梅花肉这块肉大家可能并不熟悉，梅花肉也是近两年才兴起的一种叫法。这块肉名叫猪肩胛肉，位于猪脖子附近。大家都知道，猪血脖肉是不能吃的。但是这块肉并不是猪血脖肉，而是位于猪脖子肉的上方。这块肉的油花十分丰富，看起来就像梅花一样，所以也被称之为“梅花肉”。

一般，一头猪身上大约有4-6斤的梅花肉，所以这块肉也比较珍贵。梅花肉口感鲜嫩，而且味道特别好。大家在做烤肉的时候，优先选择这块肉，吃起来鲜嫩爽口，是个不错的选择。

单位猪肉配送-芯芯乐食品由武汉市芯芯乐食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉市芯芯乐食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为猪肉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!