

武汉食堂猪肉配送 芯芯乐

产品名称	武汉食堂猪肉配送 芯芯乐
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

冷冻肉：将肉品进行快速、深度冷冻，使肉中大部分水冻结成冰，这种肉称为冷冻肉。冷冻肉比冷却肉更耐贮藏。肉的冷冻，食堂猪肉配送，一般采用-23 以下的温度，并在-18 左右贮藏。为提高冷冻肉的质量，使其在解冻后恢复原有的滋味和营养价值，目前多数冷库均采用速冻法，即将肉放入-40 的速冻间，使肉温很快降低到-18 以下，然后移入冷藏库。

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。

1. 夹心肉位于前腿上部，质老有筋，吸收水分能力较强，适于制馅，制肉丸子。在这一部位有一排肋骨，叫小排骨，适宜作糖醋排骨，或煮汤。
2. 前排肉又叫上脑肉。是背部靠近脖子的一块肉，瘦肉夹肥，肉质较嫩，适于作米粉肉、炖肉用。
3. 奶脯肉在肋骨下面的腹部。结缔组织多，均为泡泡状，肉质差，多熬油用。
4. 弹子肉位于后腿腿上，均为瘦肉，肉质较嫩，可切片，切丁，能代替里脊肉。

5. 蹄膀位于前后腿下部，后蹄膀又比前蹄膀好，红烧和清炖均可。

武汉食堂猪肉配送-芯芯乐(在线咨询)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!