

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

猪肉不宜在猪刚被屠1杀后煮食，食用前不宜用热水浸泡，在烧煮过程中忌加冷水，不宜多食煎炸咸肉，不宜多食加硝1酸盐腌制的猪肉，忌食用猪油渣。高温烹炒猪肉时所产生的化学物质，会与香1烟里致癌的化学物质结合起来，提高致癌几率。中国女性缺乏相应的抵抗基因，若中国女性吸烟者做饭时经常烹炒猪肉的话，那么患上肺1癌的可能性就是一般吸烟者的2.5倍。一般来说，猪肉中的脂肪和胆固醇含量要比其他肉类高。因此，肥胖和血1脂较高者不宜多食，服降1压药和降1血1脂药时也不宜多食。

营养价值 在畜肉中，猪肉的蛋白质含量较低，脂肪含量较高。瘦猪肉含蛋白质较高，每100克可含高达29克的蛋白质，含脂肪6克。经煮炖后，猪肉的脂肪含量还会降低。猪肉还含有丰富的维生素B1，猪肉批发价，可以使身体感到更有力气。猪肉还能提供人体必需的脂肪酸。猪肉性味甘成，滋1阴润1燥，可提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血1血。猪排滋1阴，猪肚补虚损、健脾胃。

猪肉保存方法

方法一、盐水保存。将水煮沸，加入适量花椒和盐，量根据自己口味，尽量浓些保证效果。然后将煮好的水晾凉，把肉放入水中浸泡，这个方法可以保持两三天。

方法二、酱油保存。把肉切块放入容器内，取一定量的酱油倒入锅中煮沸，关火，待其温度凉下来后，倒入容器中，使酱油淹没猪肉。这种方法也能保存2个月

方法三、米酒，这种方法只适用于那些没有沾过水的猪肉，直接用一些米酒把焯一下，然后挂在通风的地方，储存的时间也很长，猪肉的鲜味也会有一定的保存。

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在猪肉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，芯芯乐一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：潘经理。