

芯芯乐食品 武汉鲜猪肉批发

产品名称	芯芯乐食品 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

猪肉保存方法

方法一、冰箱冷藏/冷冻。若只是保存一两天，把冰箱温度调成0度左右冷藏即可。若需长期保存，需进行冷冻，温度大概零下15度比较合适，保存时间多为半年，超过可能导致肉质变质。

方法二、风干。将肉切成条条状，用线穿起来挂在通风处，等待鲜肉晾晒风干，大幅减少肉中的水分含量，抑制细菌生长，达到长久保持的目的。肉可适当且薄，这样风干的效果好些

由于猪肉也含有腥味，因此有很多人也不喜欢，这是由于脂肪经过长时间所产生的油臭味，然后具有光泽且按压住时具有弹性者，即是新鲜的肉；肉质不坚实，鲜猪肉批发，而颜色不新鲜者，其包含在肉中的脂肪无论如何烹调也不会好吃，脂肪一旦氧化之后，便容易引起胃部的不适。猪肉变质的期限比牛肉快了三倍，保存时应特别注意。

食用时应易除猪脖子等处灰色、黄色或暗红色的肉疙瘩，即称为“肉枣”的东西，因为这些地方含有很多病菌和病毒，若食用则易感1染疾病；

1. 脖子肉又称血脖，这块肉肥瘦不分，肉者质差，一般多用来作馅。
2. 猪头宜于酱、烧、煮、腌，多用来制作冷盘，其中猪耳、猪舌是下酒的好菜。
3. 凤头肉：这个部位肉质细嫩、微带脆、瘦中夹肥。适宜做丁、片、碎肉末等。可用于炒、溜，或做汤

等。

4. 眉毛肉：这是猪胛骨上面的一块重约一斤的瘦肉，肉质与里脊肉相似，只是颜色深一些，其用途跟里脊肉相同。

5. 门板肉（又称梭板肉、无皮坐臀肉）：肥瘦相连，肉质细嫩，颜色白，肌纤维长。其用途跟里脊肉相同。

芯芯乐食品-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。