

武汉土猪肉批发 芯芯乐

产品名称	武汉土猪肉批发 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

炖猪肉

猪肉具有营养丰富和美味的特点，是烹饪的好原料。做好家常菜炖猪肉的诀窍：

1. 肉块要切得大些。猪肉内含有可溶于水的呈鲜含氮物质，炖猪肉时释出越多，肉汤味道越浓，肉块的香味会相对减淡，因此炖肉的肉块切得要适当大些，以减少肉内呈鲜物质的外逸，这样肉味可比小块肉鲜美。
2. 不要用旺火猛煮。因为一是肉块遇到急剧的高热，肌纤维变硬，肉块就不易煮烂；二是肉中的芳香物质会随猛煮时的水气蒸发掉，使香味减少。
3. 在炖煮中，少加水，土猪肉批发，以使汤汁滋味醇厚。

注水肉

肉表面发胀、发亮，非常湿润。结缔组织(网状组织)呈水泡样。新鲜的切口有小水珠往外渗。如果切口的皮肤连着，会渗出一汪血1水。正常的肉用纸贴试，纸是油的、易1燃；把纸贴在注水肉上，纸是湿的，不易1燃烧。

变质肉

外表有干黑的硬膜或粘液，粘手，有时甚至有霉层。切面发暗而湿润，轻度粘手，弹性减弱，肉汁混浊。脂肪发暗无光泽，有时生霉，有哈喇油气味。筋腱略有软化，无光泽，呈白色或淡灰色。轻度变质的

肉。必须按规定高温处理后可供食用，重度变质肉应作工业用或销毁。

基础做法

1. 猪肉要斜切，猪肉的肉质比较细、筋少，如横切，炒熟后变得凌乱散碎，如斜切，即可使其不破碎，吃起来又不塞牙；猪肉不宜长时间泡水；
2. 猪肉烹调前莫用热水清洗，因猪肉中含有一种肌溶蛋白的物质，在15摄氏度以上的水中易溶解，若用热水浸泡就会散失很多营养，同时口味也欠佳；
3. 猪肉应煮熟，因为猪肉中有时会有寄生1虫，如果生吃或调理不完全时，可能会在肝1脏或脑部寄生有钩绦虫。

武汉土猪肉批发-芯芯乐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为客户提供“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”等业务，公司拥有“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”等品牌，专注于猪肉等行业。，在武汉市东西湖区众志实业金山大厦的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：潘经理。