

# 单位猪肉配送 芯芯乐猪肉

产品名称	单位猪肉配送 芯芯乐猪肉
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

### 低温贮藏法

低温贮藏法即肉的冷藏，在冷库或冰箱中进行，是肉和肉制品贮藏中为实用的一种方法。在低温条件下，尤其是当温度降到零下10 以下时，肉中的水分就结成冰，造成细菌不能生长发育的环境。但当肉被解冻复原时，由于温度升高和肉汁渗出，细菌又开始生长繁殖。所以，利用低温贮藏肉品时，必须保持一定的低温，直到食用或加工时为止，否则就不能保证肉的质量。肉的冷藏，可分为冷却肉和冷冻肉两种。

### 猪肉的烹饪技巧

- 1、猪肉不宜长时间泡水;
- 2、猪肉要斜切，猪肉的肉质比较细、筋少，斜切，即可使其不破碎，吃起来又不塞牙;
- 3、猪肉一般用冷水清洗，不宜用热水清洗，热水会热解掉猪肉中的肌溶蛋白，影响食用口感;
- 4、猪肉中有时会有寄生1虫，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，所以猪肉应煮熟;
- 5、食用猪肉后不宜大量饮茶，茶叶的鞣酸会与蛋白质合成具有收敛性的鞣酸蛋白质，使肠蠕动减慢，影响消化.

梅花肉这块肉大家可能并不熟悉，单位猪肉配送，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-芯芯乐猪肉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位于武汉市东西湖区众志实业金山大厦。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前芯芯乐在猪肉中享有良好的声誉。芯芯乐取得商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。芯芯乐全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。