

# 酒店猪肉配送 芯芯乐猪肉批发

产品名称	酒店猪肉配送 芯芯乐猪肉批发
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

### 新鲜猪肉

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手。指压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉的正常气味。肉汤透明澄清了，脂肪团聚于表面，具有香味；次鲜猪肉的肌网色稍暗，脂肪缺乏光泽。外表干燥或粘手，新切面湿润。指压后的凹陷恢复或不能完全恢复。有氨味或酸味。肉汤稍有混浊，脂肪成小粒浮于表面，无鲜味。新鲜猪肉肉质紧密，弹性好，皮薄。膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。不新鲜的肉无光泽，肉色暗红，切面呈绿、灰色，肉质松软，无弹性，粘手，闻起来有难闻的气味。严重腐1败的肉有臭味，切记不宜购买、食用

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？

看弹性。好的猪肉如果你用手轻轻按压，它会比较恢复原状，说明猪肉比较好；如果按压不能恢复原状，说明弹性不佳，肉质不好。

看手感。要想挑选到好的猪肉，我们可以用手摸一下猪肉。新鲜又好的猪肉一般摸起来不是很湿的，微干或者稍有湿度，但手里不会黏黏糊糊的。反之，说明肉质不好。

### 猪肉保存方法

烹炒，直接把猪肉切成你喜欢的形状，然后直接在锅里面放上一些油，用大一点的活对猪肉进行烹炒，猪肉变了颜色以后，就直接把它沉到容器里面，然后直接把猪肉放在冷藏室里，酒店猪肉配送，按照这样的方法，可以放两三天的时间。

花椒水，首先煮上一些花椒水出来，然后直接把花椒水放凉，凉了以后，就直接把干净肉放到花椒水里面，要确保花椒水的水量淹没了猪肉，按照这样方法储存猪肉的话，在放到冷藏室里面，差不多可以放两三天时间。

酒店猪肉配送-芯芯乐猪肉批发(图)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。