

高埗冷肉配送 东莞康有农业送菜公司 冷肉配送中心

产品名称	高埗冷肉配送 东莞康有农业送菜公司 冷肉配送中心
公司名称	东莞市康有农业开发有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市茶山镇茶山村吉祥北路19号
联系电话	15016882473

产品详情

一般热鲜肉的保质期只有1-2天，而冷鲜肉的保质期可达一周以上；

东莞冰冻食品配送公司介绍冷鲜肉在冷却环境下表现形成一层干油膜，能够减少水分蒸发，阻止微生物的侵入及微生物的肉的表面繁殖；

冷鲜肉经过预冷，所以具有质地柔软多汁，滋味鲜美的优点，且便于切割、烹制；

与在零下18摄氏度以下保存的冷冻肉相比，冷鲜肉冷冻后不脱水，水溶性维生素和水分性蛋白质随水流出，保存住了肉的营养价值。

冷鲜肉在欧美发达已有几十年的消费历史，在我国北京、上海等地冷鲜肉也已占到生鲜肉消费的40%左右，随着人民生活水平的提高和人们对食品卫生的日益关注，冷鲜肉将成为21世纪人们消费的主流。

鲜肉配送怎样才不会挑选到有问题的猪肉？

注水肉：注水肉因注水中常含有致病物质，不仅增加了分量，而且不耐存放、易变质。

鉴别：用眼看，猪肉注水后，表面看上去水淋淋的发亮，冷肉配送报价，瘦肉组织松弛，颜色较淡;用手摸，注水猪肉由于冲淡了体液，所以没有黏性;用刀切，注水猪肉性差，刀切面合拢有明显痕迹，冷肉配送中心，如肿胀一样;用纸试，贴在瘦肉上，过一会揭下点燃，高埗冷肉配送，有明火的，说明纸上有油，肉没有注水，反之则是注水的。鲜肉配送鉴别：可用刀子在肌肉上切，一般厚度1厘米，长度20厘米，每

隔一厘米切一刀，切四五刀后，在切面上仔细看，冷肉配送哪家好，如发现肌肉上附有石榴籽一般大小的水泡状物，即是囊包虫。

米猪肉：米猪肉即患囊包虫病的猪肉，这种肉对人体危害很大，不能食用。囊包虫呈石榴籽状，寄生在肌纤维(瘦肉)中，腰肌是囊包虫寄生多的地方。

猪肉

- (1) 供应，详细掌握供货的屠宰资格及加工能力。
- (2) 供货携带检疫证，肉体印有检疫章。
- (3) 肉质紧密，肌体结实，肉色淡红，无渗无液。
- (4) 具有猪肉自然气味，无异味，无。

牛羊肉

- (1) 慎重考察了解后，供应商，定时定量供货。
- (2) 牛肉色泽鲜红，脂肪呈白色，质坚硬，性足。
- (3) 无粘液，无渗出液，无。
- (4) 肉质柔软光滑，无腐臭变质异味。

鸡鸭肉 (1) 肉质深红，质地精密，肥肉纯白，质细腻。(2) 肉体结实弹性足，无粘液、无渗出液。(3) 无腐烂异味，具自然腥味。

高埗冷肉配送-东莞康有农业送菜公司-冷肉配送中心由东莞市康有农业开发有限公司提供。东莞市康有农业开发有限公司是一家从事“蔬菜配送,食堂承包”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“康有农业”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使康有农业在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！