

猪瘦肉批发 南开猪瘦肉 广华生猪屠宰场

产品名称	猪瘦肉批发 南开猪瘦肉 广华生猪屠宰场
公司名称	天津市广华肉类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市西青区杨柳青镇金三角农贸批发市场东侧
联系电话	13802161738

产品详情

辨别注水猪肉，主要通过“看”和“摸”

注水猪肉，是指在屠宰前给猪，或者在屠宰后向猪肉注水，以此来提高猪肉的重量。注水后的猪肉和正常猪肉相比，净重量能提高15-20%左右。这类猪肉不光口感差，还存在卫生问题，也是食品法规里禁止的。辨别注水猪肉，主要通过“看”和“摸”。正常的猪肉，颜色为肉粉色，摸起来有弹性，用手指按压能很快恢复原状；注过水的猪肉，颜色比较浅甚至泛白，猪瘦肉哪家优惠，放置一段时间后，会有浅红色的流出，肉的弹性差，按压后难恢复原状。

畜禽肉屠宰后在较低温度下经过一定时间的处理

畜禽肉屠宰后在较低温度下经过一定时间的处理，肌肉组织会发生一系列变化，如肌肉的僵硬状态逐渐消失，因“排酸”和蛋白酶、钙酶等多种因素作用，大的肌纤维束逐渐向小的肌纤维、纤维片转变，猪瘦肉多少钱，同时蛋白质在酶的作用下产生氨基酸(氨基酸含量可达到热鲜肉的8倍)和风味物质，使肌肉变得柔嫩、多汁，具有丰富的肉香味，便于人体消化吸收，成为真正符合要求的食用肉。

冻肉的解冻方式也是影响肉的风味和品质的因素，方式是在0~4℃下缓慢解冻。家庭购买

的冻肉切忌将冻肉放置在家里冰箱的冻结柜继续甚至长期贮藏，南开猪瘦肉，因为家用冰箱冻结柜往往不会达到-15 以下的低温。烹饪前冻肉也切忌采用流水解冻、高温解冻等方式。家庭贮藏和解冻方式的不当，都会造成肉中营养和风味物质的流失，这也是传统所谓的冻肉鲜味、口感和味道不如热鲜肉和冷鲜肉的原因。

猪瘦肉批发-南开猪瘦肉-广华生猪屠宰场(查看)由天津市广华肉类食品有限公司提供。天津市广华肉类食品有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！