

广华生猪屠宰场 津南同城猪肉配送

产品名称	广华生猪屠宰场 津南同城猪肉配送
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

美颜猪肉的来源-生鲜灯。这种灯在大型超市的生鲜区域比较常见，打了生鲜灯的肉质看起来特别新鲜，让人很有购买欲望。但是这种只是商家的一个营销手段，因为只要这个灯打过去，就算是不新鲜的猪肉给人的感觉也是特别新鲜的。大家超市遇到生鲜灯的情况下，一定要把猪肉拿到正常光源下查看，并用手摸一下看看猪肉表面是否发粘，用手指按压是否有弹性，同城猪肉配送，如果出现发粘和一按一个坑的情况，那这块猪肉肯定不新鲜了。

母猪肉特别是猪龄较长的老母猪肉，含有大量的球蛋白，会对人体造成危害，食用母猪肉容易引起、血红、溶血性等疾病，大家千万不要食用。堂哥说识别母猪肉有三点：一是母猪肉皮比较粗厚，多没有香味，骨头粗壮，脂肪少，肉质粗糙。用力捏搓时好像带有砂粒一样，并与肌肉分离；二是母猪肉肉皮和皮下脂肪间有一层薄薄的红晕或红色层；三是看猪身上的检疫盖章的颜色，如果是蓝色为公猪，如果是红色则为母猪肉。

拿猪肉在鼻子附近闻闻肉的气味，新鲜肉的气味较纯正，而且略带一点点的腥味；而不新鲜的猪肉或病死肉闻起来有难闻的气味，严重腐烂的猪肉则有股臭味。一旦有其他异味或者臭味，大家千万不要购买或者食用。用手指摸肉的表面，有弹性，如果用力按下时，猪肉能快速地恢复原状，则是新鲜的肉，如果陷下去则肉质就不好；再用手摸下猪肉表面，如果有点干或略显湿润而且不粘手则为新鲜的，如果黏黏的且粘手则不是新鲜的，就不要买了。

广华生猪屠宰场(多图)-津南同城猪肉配送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实力不俗，信誉可靠，在天津 天津市 的猪肉等行业积累了大批忠诚的客户。广华带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！