

土猪肉销售 土猪肉 武汉金汇鲜

产品名称	土猪肉销售 土猪肉 武汉金汇鲜
公司名称	武汉金汇鲜商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3
联系电话	17015353999 17015353999

产品详情

注水肉:肉表面发胀、发亮，非常湿润。结缔组织(网状组织)呈水泡样。新鲜的切口有小水珠往外渗。如果切口的皮肤连着，会渗出一汪血1水。正常的肉用纸贴试，纸是油的、易1燃；把纸贴在注水肉上，纸是湿的，不易1燃烧。

变质肉:外表有干黑的硬膜或粘液，农村土猪肉，粘手，有时甚至有霉层。切面发暗而湿润，轻度粘手，弹性减弱，肉汁混浊。脂肪发暗无光泽，有时生霉，有哈喇油气味。筋腱略有软化，无光泽，呈白色或淡灰色。轻度变质的肉，必须按规定高温处理后可供食用，重度变质肉应作工业用或销毁。

其实除了鲜肉外，猪肉还大量被加工制作各式肉罐头、火腿、香肠、腌肉，甚至宠物食品。此种加工用的猪肉，甚至比鲜肉还多。除此，家猪不重要部位屠宰产生的猪耳朵、猪脚、猪鼻子、猪头、猪舌头甚至猪内脏所成的猪肉，还可以与其他蔬菜炒成菜肴。此做法于东亚、美国南方、欧洲等地都有。除此，土猪肉销售，猪血也在中国内地被称为“血豆腐”，台湾还有使用猪血与米做成的点心，台湾人称此为猪血糕。

猪肉贮存：(1)将肉切成肉片，放入塑料盒里，哪里的土猪肉好吃，喷上一层料酒，盖上盖，放入冰箱的冷藏室，可贮藏1天不变味。(2)将肉切成片，然后将肉片平摊在金属盆中，置冷冻室冻硬，再用塑料薄膜将肉片逐层包裹起来，置冰箱冷冻室贮存，可1个月不质。(3)将肉切成肉片，在锅内加油煸炒至肉片转色，盛出，凉后放进冰箱冷藏。食用时应易除猪脖子等处灰色、黄色或暗红色的肉疙瘩，土猪肉，即称为“肉枣”的东西，因为这些地方含有很多病菌和病毒，苦食用则易感1染疾病。

土猪肉销售-土猪肉-武汉金汇鲜(查看)由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。武汉金汇鲜商贸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！