

零号土猪批发价 零号土猪

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 零号土猪批发价 零号土猪 |
| 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

里脊肉：1. 里脊肉是脊骨下面一条与大排骨相连的瘦肉。肉中无筋，是猪肉中较嫩的肉，可切片、切丝、切丁、作炸、熘、炒、爆之用较佳。2. 臀尖肉位于臀部的上面，都是瘦肉，肉质鲜嫩，一般可代替里脊肉，多用于炸、熘、炒。3. 坐臀肉位于后腿上方，零号土猪批发价，臀尖肉的下方臀部，全为瘦肉，但肉质较老，纤维较长，一般多作为白切肉或回锅肉用。4. 五花肉为肋条部位肘骨的肉，是一层肥肉，一层瘦肉夹起的，适于红烧、白炖和粉蒸肉等用。

肉的冷却和冷冻是在吊挂条件下进行的，所占库位较大。为了较长时间贮存，冷冻肉可移入冷藏库堆垛存放。冷藏库的温度，要求低于-18℃，肉的中心温度保持在-15℃以下。冷藏时，温度越低，贮藏时间越长。在-18℃条件下，猪肉可保存4个月；在-30℃条件下，可保存10个月以上。贮藏肉类的冷库，应符合卫生要求，每批产品入库前要进行清理、消毒。存放时，不同肉类产品要隔离存放，防止互相串味而影响质量。

冷冻肉：将肉品进行快速、深度冷冻，使肉中大部分水冻结成冰，这种肉称为冷冻肉。冷冻肉比冷却肉更耐贮藏。肉的冷冻，一般采用-23℃以下的温度，并在-18℃左右贮藏。为提高冷冻肉的质量，使其在解冻后恢复原有的滋味和营养价值，目前多数冷库均采用速冻法，即将肉放入-40℃的速冻间，使肉温很快降低到-18℃以下，然后移入冷藏库。零号土猪批发价-

零号土猪(在线咨询)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是湖北武汉,猪肉的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在零号土猪领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创零号土猪更加美好的未来。