

# 千秋食品有限公司 成都冷冻猪肉批发 冷冻猪肉

产品名称	千秋食品有限公司 成都冷冻猪肉批发 冷冻猪肉
公司名称	江苏千秋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室
联系电话	15261870789 15261870789

## 产品详情

另一种是仅将连接肠管的系膜扯开，系膜仍附在肠管，俗称扯毛肠或带皮肠。大肠的肠管很嫩，比较肥壮猪的肠更加薄、嫩，往往手指一触即破。与此相反，黏结在肠管上的肠系膜却很结实。因此，要防止扯肠系膜时反将肠管扯破或扯断，粪汁流出，冷冻猪肉，沾污系膜。关键在于两手手指指尖的着力点必须都放在肠系膜上，不可着力在肠管上。

扯毛肠时，先将肠摆正，成都冷冻猪肉价格，使大肠肠管正面（系膜较厚的一面）在面层，成都冷冻猪肉批发，并使作为肠的外圈起点的盲肠部分在右方，肠外圈末尾“U”字形弯头在左方。这时大肠与直肠分离的断口肠梢隐藏在盲肠左侧肠管之间的系膜内，可将这一部分的系膜连根捏紧扯开（切勿捏在肠管上），扯到第三个弯头时，这段肠梢的一侧即与系膜分离。

扯光肠（剥皮肠）时，基本方法同上，但在剥扯肠管上的系膜组织时，必须左手拇指扣在肠管上，食指和中指弯曲在肠管下面（反面），随着右手剥扯系膜的进度，食、中两指交叉向前扣住肠管反面的系膜层（俗称肠皮），便于右手将之不断撕裂分离前进。这种操作技术性较强，南京冷冻猪肉价格，稍一不慎，极易将肠管扯破。

口感好，营养高，卫生干净，这是冷鲜肉相对热鲜肉的优势。近几年冷鲜肉在市场销售额度也逐渐上涨，被群众认可。但是更多的人还是信赖眼见为实的物品。“买肉啊还是到菜市场买得好，都是新鲜的，天热了，放时间长了就坏了”一位阿姨这么说。在眼中的冷鲜肉虽然在各方面都比热鲜肉好，但是热鲜肉得到更多人的信赖。

市场上的热鲜肉就是半夜屠宰，清晨上市的新鲜肉，不经过任何处理。冷鲜肉是将屠宰后的新鲜猪肉迅速冷却，在24小时内降为0至4度的环境下保存，并在流通和分销过程中始终保持这个温度。在迅速降温到0~4摄氏度并恒温保存时，冷鲜肉会有个排酸过程，保存猪肉绝大部分的营养成分，并去除表面的脏东西，安全卫生营养高，并且口感细腻。总体来看冷鲜肉要比热鲜肉更值得群众信赖。

冷鲜肉的购买不要太多，长时间冷藏就变成了冷冻肉，营养低，口感变差。现在各个超市都有在销售冷鲜肉，购买方便，适量购买便可。

本公司提供冷鲜肉食品，严格按照食品生产规章制度检测，健康卫生，保证可放心使用。

热病伤津、消渴羸瘦、产后血虚、燥咳、补虚、润肌肤、利二便、止消渴等

鲜猪肉皮肤呈乳白色，脂肪洁白且有光泽。肌肉呈均匀红色，表面微干或稍湿，但不粘手，弹性好，指压凹陷立即复原，具有猪肉固有的鲜、香气味。正常冻肉呈坚实感，解冻后肌肉色泽、气味、含水量等均正常无异味。

而饲料所致的劣质肉有废水或药等气味；病理所致的有油脂、粪臭、怪甜等气味。种用公母猪肌肉较红，结缔组织多，韧性大，不易煮烂或炒熟，口感差。

注水肉呈灰白色或淡灰、淡绿色，肉表面有水渗出，手指触摸肉表面不粘手。冻猪肉解冻后有大量淡红色流出。

死猪肉皮肤淤血呈紫红色，脂肪灰红，血管有黑色凝块，因时间长短不同臭味也不同。

- 1、将肉切成肉片，放入塑料盒里，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个月不变质。
- 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。

千秋食品有限公司(图)-成都冷冻猪肉批发-冷冻猪肉由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司为客户提供“灵猪猪肉,冷鲜肉,冷冻猪肉”等业务，公司拥有“千秋”等品牌，专注于食品饮料项目合作等行业。，在南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：沈总。同时本公司还是从事南京猪肉，冷鲜肉，冷鲜猪肉配送的厂家，欢迎来电咨询。