

灵猪猪肉水饺 千秋食品 河北灵猪

产品名称	灵猪猪肉水饺 千秋食品 河北灵猪
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

猪肉是餐桌上常见的食品，不仅富含蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等营养成分，而且经过烹调加工后肉味特别鲜美。所以，不管男女老少，大家都很喜欢吃。

知道哪种猪肉美味，剩下的就是挑喜欢的带回家。不过想挑块放心的猪肉，可不是那么简单的，添加剂、、猪饲料、注水猪肉、死猪肉.....坑这么多，你可得长心眼!究竟怎么选?“秘籍”告诉你.....

手指按。好的或新鲜的猪肉，灵猪进口猪肉，脂肪洁白有光泽。肌肉色泽均匀，外表微干或微湿润。用手指按一按，凹陷能迅速恢复。

看表皮。表皮有红点或出血点多为病死猪肉，猪皮厚而毛孔粗的且肌肉颜色暗红的，多半是母猪肉。

看肌肉。肌肉之间有淤血的，多半是屠宰之前就的，是因为放血不干净造成的。肌肉颜色艳红或深红的，多为添加一类的所导致。颜色灰白的，注水肉的可能性大，拿起猪肉看放肉的案板上是否有水渍就可判断。

闻。新鲜的猪肉有种肉鲜的正常气味。不新鲜的猪肉有氨味或酸气。

用水煮。煮肉的汤应透明清澈，油脂团聚于汤的表面，具有香味。如果不是则不是新鲜的猪肉。

注水猪肉。把卫生纸紧贴在猪肉的表面，等纸张全部浸透后取下，然后点上火。如果那张纸烧尽，证明猪肉没有注水;如果烧不干净，燃烧时还发出“啪啪”声，就证明注水了。

选择标准化肉类供货商

一般要选择有品牌、有规模、严格执行标准的正规厂商，其肉类质量、运送效率和货源都要有保障，所以牛、羊肉的冷冻原料应选择规模较大的供应商；猪肉、家禽等冷藏原料肉，则选择具有优良肉类制品的厂商，这样才能使原料鲜度得到保证。千秋食品值得您选择~

尽量缩短肉类加工时间

为了维持肉类鲜度，应尽量避免将肉类长时间暴露于常温中。肉类在常温中20分钟，其温度即可上升2℃，微生物也会随着温度的上升而繁殖。在37℃下，灵猪冷鲜猪肉，5个小时可以使1个微生物10亿个微生物，所以，肉类在停止加工后要立即送回冷库保鲜。国外超市的生鲜配送中心也一定是在低温的冷藏环境下加工分割，灵猪猪肉水饺，所以我们尽量保持肉类存放环境的低温。

冷鲜肉有“三高”。

(1)安全系数高。

冷鲜肉从原料检疫、屠宰、快冷分割到剔骨、包装、运输、贮藏、销售的全过程始终处于严格监控下，防止了可能的污染发生。屠宰后，产品一直保持在0—4℃的低温下，这一方式，不仅大大降低了初始菌数，而且由于一直处于低温下，其卫生品质显著提高。

(2)营养价值高。

冷鲜肉遵循肉类生物化学基本规律，在适宜温度下，使屠体有序完成了尸僵、解僵、软化和成熟这一过程，肌肉蛋白质正常降解，肌肉排酸软化，嫩度明显提高，非常有利于人体的消化吸收。且因其未经冷冻，河北灵猪，食用前无须解冻，不会产生营养流失，克服了肉的营养缺陷。

(3)感官舒适性高。

冷鲜肉在规定的保质期内色泽鲜艳，肌红蛋白不会褐变，此与热鲜肉无异，且肉质更为柔软。因其在低温下逐渐成熟，某些化学成分和降解形成的多种小分子化合物的积累，使冷鲜肉的风味明显改善。

目前，我国大中城市的冷藏链已基本完善，消费者已逐渐认识到冷却肉的优点，生产和发展冷却肉的社会经济条件已基本成熟，各大城市都在大力推广冷却肉，已经显示出其巨大的发展潜力。

灵猪猪肉水饺-千秋食品(在线咨询)-河北灵猪由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司实力不俗，信誉可靠，在江苏南京的食品饮料项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。千秋食品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**，共创美好未来！同时本公司还是从事南京冷鲜肉，冷鲜猪肉，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。