

天津广华生猪屠宰场 河北屠宰场供应商

产品名称	天津广华生猪屠宰场 河北屠宰场供应商
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

首先从颜色上来说，新鲜的猪肉颜色都是鲜红的，因为这是刚刚宰杀的，它的时间并不算很长，遗留下来的血液会让肉变成鲜红色。还有一种肉颜色虽然深，但并不是鲜红色，而是发黑或者是紫红，甚至是呈现红褐色，这种肉不要买。之前也说过了，新鲜的猪肉颜色是鲜红色的，如果放置时间太长，那么它的颜色就会变成不好的颜色。

颜色变深不仅仅是因为它不新鲜了，还有可能是因为有一些病死的猪肉。病死的猪因为没有及时放血，所以时间一长它的肉质颜色就会变得红中发黑。

选材正确、烹调正确、搭配合理，那么猪肉不仅是一种营养价值很好的食材，而且可以对营养膳食做出不小的贡献。

先说说猪肉中的蛋白质。

认为猪肉蛋白质少，是说某些部位含量低一些，并不是所有猪瘦肉含量都低。

肉类的蛋白质含量和脂肪含量是此消彼长的。一块肉里，脂肪多了，蛋白质必然就会低。反之脂肪少了，蛋白质含量一定低不了。

里脊、通脊等纯瘦猪肉的蛋白质含量可以达到20%，和牛肉、鸡肉同一水平。去皮腿肉的蛋白质含量也能达到18%以上。但是，五花肉的蛋白质含量仅有10%左右，因为肥肉比例太大了，甚至瘦肉纤维的缝里都堆积了脂肪。

有一些猪肉的颜色则比较淡，呈现淡淡的粉红色。种情况，冷鲜肉颜色会淡一点，冷鲜肉在经过初加工，例如切割，排酸等步骤，这样做不仅有利于运输，而且还能够提升口感，所以这样的冷鲜肉看起来颜色就会稍微淡一点，呈现的是一个粉红色，淡红色。虽然它的颜色比较淡，但是大家可以放心购买。

第二，如果颜色比较淡，那么还有一种可能，那就是因为一些不良商家会给猪肉注水，从而导致肉色暗淡发白。在这里再提醒大家一句，那就是如果遇到注水肉或者是其他不好的肉类千万不要买，千万不要因为贪便宜而失去了健康。因为猪肉如果变了颜色，那么它极有可能是变质了。

还有一点，肉的颜色深浅不仅与新鲜程度有关，还与猪肉的部位有关，咱们平常经常吃的猪里脊，屠宰场供应商，梅头肉，脖子这些部位颜色就会比较深，因为这些部位的血管非常多。而像腹部，背部上的这些肉，比如说五花肉，后腿肉，颜色就稍微淡一些。

天津广华生猪屠宰场-河北屠宰场供应商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是从事“天津猪肉批发,天津猪肉配送,天津猪肉批发市场”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理。