

# 运城灵猪 灵猪猪肉水饺 千秋食品

产品名称	运城灵猪 灵猪猪肉水饺 千秋食品
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

### 保持肉类加工的正确方法

肉类加工时要按一定的工作流程操作，执行精细化分割操作。超市营运部一定要建立属于自己企业的《肉类标准化、精细化分割操作标准》体系，由刀手去执行每一个操作步骤，并采用视频、照片、PPT等形式记录，每一工作环节要有操作标准，必须保证“千店一面”，这样才能逐步降低人在操作中的影响，实现标准化。

### 保持肉类鲜度的现场处理方法

#### (1) 冷盐水处理法

这是肉类保鲜常用的方法，是以0.9%左右的冷盐水，水温在0℃左右，浸泡原料肉约15分钟，鸡肉5~10分钟，内脏10分钟，以达到保鲜效果。这种处理方法可以在肉类分切过程中，使逐渐上升的肉温急速下降，可防止微生物的增殖；可使在内部形成汁液的肉类利用冷盐水渗透而使肉质更为紧密，在分切时较为容易。另外在0℃左右的低温，对肉类有良好的保存效果，可使脂肪在低温下变得较为坚硬，使脂肪不易变质。

#### (2) 冰温法

利用调整原料肉的冷藏温度，使之接近肉的温度，适宜温度约为-1.7℃~0℃。

要以冷冻、冷藏方式储存原料、半成品及成品肉类

低温可以抑制微生物的繁殖。故为维持肉类的鲜度，无论是原料、半成品或成品均要以低温储存。在加工处理前，都要预冷10~15分钟。所以，超市要具备进出货预冷场地，执行遇冷流程，防止由温差造成肉汁渗漏，运城灵猪，以致肉质变差。冷冻肉类应在-18℃以下的冷冻库储存，冷藏肉类应在-1℃~1℃之间的冷藏库储存。冷库内贮藏的肉类不要堆积过高，且不要紧贴墙面，须离墙面5公分以维持冷风正常循环，否则会影响品质。存放时，商品严禁和地面接触，冷库内要用货架放置肉类。

处理室内的温度要控制在10℃~15℃左右

肉类在低温下加工处理是维护肉类鲜度的良好方法，低温可以抑制微生物的繁殖，灵猪猪肉水饺，使肉类不易变质。

正规渠道进货，保证货源的品质。

对于超市的生鲜猪肉经营来说，要得到广大消费者的认可，一定要采用正规渠道进货，才能更好的保证货源的品质，才能让老百姓吃上放心的生鲜猪肉，也是提高所在超市口碑效应的前提。在丰富老百姓菜篮子的同时，灵猪猪肉厂家，还要保证其生鲜猪肉的品质，才能换来源源不断地回头客的信任购买。

根据需要进货，不积压货源，保证每天销售的都是新鲜猪肉。

超市生鲜猪肉的经营一定要讲求方法，灵猪猪肉，做到从细微处入手，合理估算出每天的经营流水，才能根据需要进货，货源的积压现象发生。因为一旦出现生鲜猪肉的货源积压就会导致生鲜猪肉名不副实，产生滞销的情况，那样就会直接影响着经营者的经济利益。只有让顾客每天都能买到新鲜的生鲜猪肉才是经营者的有效经营理念。

运城灵猪-灵猪猪肉水饺-千秋食品(推荐商家)由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司位于南京市鼓楼区建宁路61号中央金地广场2幢807室。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前千秋食品在食品饮料项目合作中享有良好的声誉。千秋食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。千秋食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司还是从事卓然冷鲜肉，千秋食品，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。