

灵猪冷鲜猪肉 灵猪 千秋食品公司

产品名称	灵猪冷鲜猪肉 灵猪 千秋食品公司
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，灵猪猪肉，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，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，使大肠肠管正面（系膜较厚的一面）在面层，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，灵猪，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，稍一不慎，极易将肠管扯破。

中国肉类消费发生了明显的结构变化，呈现了从冷冻肉到热鲜肉，再从热鲜肉到冷鲜肉的发展趋势，形成了“热鲜肉广天下，冷冻肉争天下，冷鲜肉”的格局。同时，因消费市场的变化，也带动了我国肉类加工业的顺势变化。下面是对我国冷鲜肉市场分析：

随着消费者对食品安全和质量的重视，我国猪肉行业存在着由低温肉制品和冷鲜肉取代传统生鲜肉巨大的消费升级机会。此外，我国不同收入的城镇居民和城乡人均猪肉消费量存在差距，未来低收入人群和农村人口人均收入提高推动的需求增长也是行业增长机会所在。发达国家的超级市场里基本上都是冷鲜肉。中国少数大型肉类加工企业已经觉醒，如双汇、金锣等已经开设肉类连锁店，大批量生产销售冷鲜肉，冷鲜肉经济、实惠、方便，深受消费者的欢迎，有放心肉之称，市场反映强烈，发展势头迅猛。

猪肉产品以白条肉为主，灵猪猪肉配送，其比例占到60%，国内冷鲜肉所占比例仅占到猪肉消费量的20%左右，对比欧美、日本等发达国家的90%，市场发展潜力非常巨大。

通过对冷鲜肉市场分析，智研数据研究中心了解到冷鲜肉的问世对提高居民生活品质和食品安全具有重要意义。欧美国家吃冷鲜肉已经有几十年的历史了，我国的一些大城市如北京、上海、广州的居民也开始青睐冷鲜肉。

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，灵猪冷鲜猪肉，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。

灵猪冷鲜猪肉-灵猪-千秋食品公司由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。千秋食品——您可信赖的朋友，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，联系人：沈总。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。