

冷冻猪肉 江苏千秋食品有限公司 冷冻猪肉大额采购

产品名称	冷冻猪肉 江苏千秋食品有限公司 冷冻猪肉大额采购
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

批发生鲜猪肉 当天新鲜生猪肉 批发供应食堂 饭店 餐馆 酒店 熟食制品店 工地食堂 农场饭厅 大棚食堂等。常年供应批发鲜猪蹄，鲜猪肘子，鲜猪排骨，鲜猪前尖，鲜猪后尖，猪腔骨，猪肋排，猪腰子，猪耳朵，猪大肠，猪五花肉，猪棒骨，猪脆排骨，猪腿骨，猪扇骨，整白条猪，猪条子肉，去皮肉，带皮肉，猪大油，猪板油，猪肉馅，猪肝，猪心，猪肚，猪肺，鲜猪头等等。本商行秉着质量求生存，质量求发展，诚实守信的原则为广大客户商家提供的

冷鲜肉的保水

冷鲜肉出水一直是个行业难题。肉的保水性能以肌肉的持水能力来衡量，指当肌肉受到外力时，保持其原有水分与添加水分的能力。外力主要指在加压、切碎、加热、冷冻、融冻、贮存、加工等过程中所作用的力。保水性对于肉类工业和消费者来说，都是十分重要的质量特性。

对于肉类工业，较低的保水性意味着较大的经济损失，包括水分流失带来的经济损失和降低成品率带来的损失。对于消费者，保水性差会影响到原料肉在贮藏销售过程中的外观质量，表面水分多，往往颜色发白，给人不新鲜的感觉。

猪肉副产品加工详解

直肠分离和冲洗、修整

直肠一般供出口原料，除不许带有充血斑点等病灶外，并规定出厂时的长度分为1.15 ~ 1.5m及0.6

m两种规格，扁径50ram，不得有破伤。因此，操作必须仔细，以防止造成次品。

分离直肠的操作，俗称“拔直肠”或“拔圈子”。先将胃肠系统在操作台面上摊开，冷冻猪肉，大肠的一面朝上，这时，直肠有50cm左右伸在外面。操作时，将露出外面的直肠剥脂肪，然后将开始进入大肠圈处的系膜扯离直肠管，使直肠松动，再越过其上的大肠圈，左手拉住穿越肠圈后的直肠，右手用撕扯和捋开系膜的方法将该部分直肠“拨”离第二及第三节大肠圈的系膜，直至估计拨开的直肠全长已达1.2~1.5m时为止，将肠摘断，捋去两个断口粪汁，并在大肠的断口一端打_节（防止粪汁流出，污染油头）。随手拎住直肠原来伸出在外的部分，将直肠从大肠圈中拉出，冷冻猪肉厂家，转入直肠冲洗工序。

直肠冲洗俗称“套直肠”，先割去膀胱和尿管，将直肠的一端套在自来水上，冷冻猪肉保质期，拧开水阀，冷冻猪肉大额采购，将水灌进肠内，一面用手轻轻捏肠管及轻轻抖动，逐步将粪从另一断口冲出。粪多或较稠的，可灌洗二三次。操作时，水的冲力和手的握力不宜过大，以防止损伤直肠。在灌直肠工序中除将粪汁冲净外，并要将直肠按照出口规格要求进行初步检验，剔除长度不足、脱节及严重病理次品。

冷冻猪肉-江苏千秋食品有限公司-冷冻猪肉大额采购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南京猪肉，冷鲜肉，冷鲜猪肉配送的厂家，欢迎来电咨询。