

# 天津生猪屠宰场直销 天津广华肉类食品

产品名称	天津生猪屠宰场直销 天津广华肉类食品
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

买猪肉时，选厚膘还是薄膘？

在农村有这样一句老话“买肉要买三指膘”，意思就是买肉时，要选择膘厚一点的，现在市面上的猪肉一般分为一指膘、二指膘、三指膘和四指膘，一般来说，膘越厚的猪肉越好，因为膘越厚、饲养的时间也就越长。现在市场上看到的猪肉大多都是一指膘、二指膘，天津生猪屠宰场直销，这种猪肉大多都是“速成猪”，半年左右就能出圈；真正的厚膘猪肉，要养一年半左右。

如何辨别新鲜的猪肉？

新鲜的猪肉颜色为鲜红色或者粉红色，看起来非常有光泽；反之，颜色发深、黯淡无光的猪肉则不新鲜。

用手去摸猪肉，新鲜的猪肉会有一点点沾手的感觉；不新鲜的猪肉摸起来会有比较重的油腻感。

关于猪肉的一些知识，你都了解了吗？

几种猪肉的感官鉴别新鲜肉:脂肪洁白，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，用手指压在瘦肉上的凹陷能立即恢复，弹性好，且有鲜猪肉特有的正常气味。不太新鲜的肉:脂肪少光泽，肌肉颜色稍暗，外表干燥或有些粘手，新切面湿润，指压后的凹陷不能立即恢复，弹性差，稍有氨味或酸味。变质肉:脂肪失去光泽，偏灰黄甚至变绿，肌肉暗红，切面湿润，弹性基本消失，有气味散出、冬季气温低，咱不到气味，通过加热烧烙或煮沸，变质的气味就会散发出来。

猪肉新不新鲜，就看这三点！01颜色鲜 挑选猪肉应检查猪肉的外观。新鲜的肉表面稍有湿润，肌肉呈现光泽，颜色红润，脂肪柔软有弹性，颜色洁白。质次的肉，其表面有风干灰色外膜，脂肪无光泽，有粘液。02气味香 除了外观，气味也是判断猪肉新鲜程度的重要依据。新鲜的肉有正常的肉腥味，而质次的肉有酸霉味、味，甚至是刺鼻的氨味。03手感软弹 新鲜的肉用手指轻轻按压后，按压处能迅速恢复原状，富有弹性。同时，手感顺滑不粘手。质次的肉在按压后则会出现恢复较慢，甚至不能完全恢复的情况。按压时会感受到肉质过软，缺少弹力且粘手。

天津生猪屠宰场直销-天津广华肉类食品(图)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实力不俗，信誉可靠，在天津 天津市 的猪肉等行业积累了大批忠诚的客户。广华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！