

冷鲜肉 天津市广华肉类食品 冷鲜肉经销商

产品名称	冷鲜肉 天津市广华肉类食品 冷鲜肉经销商
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

不愿意生吃或半生食用猪肉，可能存在以下因素

在我国的云南便存在一道传统美食“生吃猪皮”。而在日韩等国家，有生吃猪肝的做法，认为效果更好，以及有生猪肉寿司的存在。而据相关的资料显示，欧洲也存在生食猪肉的情况，一种是采用生鲜食用方法，另一种是采用腌制方法。以的火腿为例，西方国家常切薄皮后直接食用，而我们多采用煲汤、爆炒等烹调方法，大限度的利用火腿的鲜香味。所以，猪肉也存在生吃现象，只是很少发生在我们身边。大多数人不愿意生吃或半生食用猪肉，可能存在以下因素：1、生猪肉味道不好，腥味重，脂肪含量高。同时大多数国人并没有没有生吃猪肉或接受生吃肉类的饮食习惯。2、存在卫生问题。不管是菜场、超市，猪肉的切割、摆放、运输，都导致猪肉表面存在大量细菌，即便清洗，也不能保证完全无菌、卫生。3、存在问题。未熟透的猪肉中可能会存在猪肉绦虫、猪旋毛虫。所以为了安全起见，猪肉一定要吃全熟的，而且家庭中切生熟食的砧板、刀具要分开使用。

猪肉的区分与挑选猪肉时，根据肉的颜色、外观、气味等可以判断出

猪肉的区分与挑选买猪肉时，根据肉的颜色、外观、气味等可以判断出肉的质量是好还是坏。的猪肉，脂肪白而硬，且带有香味。肉的外面往往有一层稍带干燥的膜，肉质紧密，富有弹性，手指压后凹陷处立即复原。次鲜肉肉色较鲜肉暗，缺乏光泽，冷鲜肉供货，脂肪呈灰白色；表面带有黏性，冷鲜肉价格，稍有酸败霉味；肉质松软，弹性小，轻压后凹处不能及时复原；肉切开后表面潮湿，冷鲜肉，会渗出混浊的肉汁。变质肉则黏性大，表面比较干燥，颜色为灰褐色；肉质松软无弹性，指压后凹处不能复原，留有明显痕迹。首

先是看颜色。好的猪肉颜色呈淡红或者鲜红，不安全的猪肉颜色往往是深红色或者紫红色。猪脂肪层厚度适宜（一般应占总量的33%左右）且是洁白色，没有黄膘色，在肉尸上盖有检验章的为健康猪肉。此外，还可以通过烧煮的办法鉴别，不好的猪肉放到锅里一烧水分很多，没有猪肉的清香味道，汤里也没有薄薄的脂肪层，再用嘴一咬肉很硬，肌纤维粗。鲜猪肉皮肤呈乳白色，脂肪洁白且有光泽。肌肉呈均匀红色，表面微干或稍湿，但不粘手，弹性好，指压凹陷立即复原，具有猪肉固有的鲜、香气味。正常冻肉呈坚实感，解冻后肌肉色泽、气味、含水量等均正常无异味。而饲料所致的劣质肉有废水或药等气味；病理所致的有油脂、粪臭、怪甜等气味。种用公母猪肌肉较红，结缔组织多，韧性大，不易煮烂或炒熟，口感差。注水肉呈灰白色或淡灰、淡绿色，肉表面有水渗出，手指触摸肉表面不粘手。冻猪肉解冻后有大量淡红色流出。死猪肉皮肤淤血呈紫红色，脂肪灰红，血管有黑色凝块，因时间长短不同臭味也不同。

酸菜猪肉炖粉条

1，准备1小把酸菜，切成小段，一张豆腐皮叠起来，切成长条，一小块五花肉切成薄片，一小把大青菜，一把粉条，小葱一根切成葱段，冷鲜肉经销商，一小块姜切成姜片，和小葱放在一起，再放入几粒红干椒，几粒花椒和八角备用。

2，起锅烧水，下入酸菜，用勺子搅动几下，去除酸菜里面多余的盐分，焯水一分钟倒出控水。

3，另起锅添入半勺食用油，油热后放入肉片翻炒，炒出五花肉里面的肥油，加入白糖2克翻炒化开，这一步是为了使肉片上糖色。然后舀出多余的油脂。

4，下入葱姜和大料爆香，倒入酸菜快速翻炒，再倒入大青菜，开大火翻炒片刻，添入适量的清水。加入5克，鸡粉2克，胡椒粉1克，生抽10克，老抽3克调色；

下入豆腐皮，煮一分钟以后，放入粉条继续煮3分钟，加入小米泡椒3个增加辣味，再炖3分钟。

5，3分钟过后，加入陈醋10克，搅拌化开，再淋入香油3克，即可关火起锅装入汤盆中。

冷鲜肉-天津市广华肉类食品-冷鲜肉经销商由天津市广华肉类食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。天津市广华肉类食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为猪肉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!