

# 冷冻猪肉市场 千秋食品公司 天津冷冻猪肉

产品名称	冷冻猪肉市场 千秋食品公司 天津冷冻猪肉
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

### 1、猪大肠验收标准

乳白色，稍软，略带坚韧，外形完整、无变质异味，无溃疡、淤xue、充xue、出xue、水肿及其它病理现象，无肠头毛圈，脂肪内溶物。

### 2、猪大肚验收标准

乳白色，组织结实，无异味，外形完整无溃疡及其它病象，无内容物，粘膜，脂肪。无瘀xue肠头毛圈。

### 3、猪腰验收标准

淡褐色，有光泽，略有弹性，组织结实，外形完整，无脂肪和外膜，无等病变，冷冻猪肉价格，无异臭，无杂质。

### 4、猪心验收标准

淡红色，脂肪乳白色、微红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀xue，冷冻猪肉市场，无凝xue块，无病变，气味正常。

### 5、猪肝验收标准

红褐色或棕黄色。有光泽、湿润、略有弹性。组织结实微密，肝叶完整、无脂肪、胆囊、粗输、胆管、水泡、薄膜。无胆汁污染，微有腥味。

### 6、猪舌验收标准

品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉，舌骨，舌苔，脂肪，无病伤、无异物。

## 7、猪蹄验收标准

品质新鲜，去蹄壳，冷冻猪肉产品，蹄花完整，表皮完整，带蹄筋，、无趾间黑垢，无松香、无於xue。

## 8、猪尾验收标准

品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

## 挑选猪肉的方法

### 1看猪肉的外观

新鲜和健康的猪肉，瘦肉部分颜色呈鲜红色，颜色为红色或者粉红，如果是暗红色的属于比较次；肥肉部分是白色或者乳白色，且质地比较硬。

猪肉要光泽，没有液体流出，肉的表面没有任何斑点。

### 2闻猪肉的气味

拿猪肉在鼻子附近闻闻，气味要是比较新鲜的猪肉的味道，而且略带点腥味。一旦有其他异味或者臭味，就不要买，容易是比较不好的肉。

### 3手指触摸猪肉

用手指压下猪肉，猪肉要有弹性，如果用力按压，猪肉能迅速地恢复原状，如果瘫软下去则肉质就比较不好；再用手摸下猪肉表面，表面有点干或略显湿润而且不粘手。如果粘手则不是新鲜的猪肉。

### 4用水煮肉看汤汁颜色

煮肉的汤应透明清澈，油脂团聚于汤的表面，具有香味。如果不是则买的猪肉不是新鲜的猪肉。

## 几种非新鲜猪肉的判断方法

热病伤津、消渴羸瘦、产后血虚、燥咳、补虚、润肌肤、利二便、止消渴等

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，天津冷冻猪肉，脂肪灰红，血管有黑色凝块，因时间长短不同臭味也不同。

- 1、将肉切成肉片，放入塑料盒里，喷上一层料酒，盖上盖，放入冰箱的冷藏室，可贮藏1天不变味。
- 2、将肉切成片，然后将肉片平摊在金属盆中，置冷冻室冻硬，再用塑料薄膜将肉片逐层包裹起来，置冰箱冷冻室贮存，可1个月不变质。
- 3、将肉切成肉片，在锅内加油煸炒至肉片转色，盛出，凉后放进冰箱冷藏。

冷冻猪肉市场-千秋食品公司-天津冷冻猪肉由江苏千秋食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。江苏千秋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，更矢志成为食品饮料项目合作具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!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。