

# 灵猪冷鲜猪肉 灵猪 千秋食品有限公司

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 灵猪冷鲜猪肉 灵猪 千秋食品有限公司       |
| 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

正规渠道进货，保证货源的品质。

对于超市的生鲜猪肉经营来说，要得到广大消费者的认可，一定要采用正规渠道进货，灵猪冷鲜猪肉，才能更好的保证货源的品质，才能让老百姓吃上放心的生鲜猪肉，也是提高所在超市口碑效应的前提。在丰富老百姓菜篮子的同时，还要保证其生鲜猪肉的品质，才能换来源源不断地回头客的信任购买。

根据需要进货，不积压货源，保证每天销售的都是新鲜猪肉。

超市生鲜猪肉的经营一定要讲求方法，做到从细微处入手，合理估算出每天的经营流水，才能根据需要进货，货源的积压现象发生。因为一旦出现生鲜猪肉的货源积压就会导致生鲜猪肉名不副实，产生滞销的情况，那样就会直接影响着经营者的经济利益。只有让顾客每天都能买到新鲜的生鲜猪肉才是经营者的有效经营理念。

什么是PSE肉、DFD肉？

答：由于猪只在宰杀前受惊吓、刺激、劳累等紧迫因子造成猪只体温升高，糖酵解速度加快，乳酸蓄积，ATP发生降解，灵猪猪肉配送，导致肌肉PH值迅速下降，灵猪进口猪肉，蛋白质变性，在预冷过程中肉色苍白，组织松弛，本身持水力下降，并有渗水的现象，这就是我们常说的PSE肉。

当猪只长时间受到紧迫刺激时，如疲劳、运动等，如果在它们恢复肌肉中肝糖贮存量之前就将它们屠宰

，将会出现肝糖缺乏，其屠宰后因肝糖的过早耗尽，导致肌肉的PH值较高，而呈现干硬、暗红现象，这就是DFD肉。

带筋猪蹄与不带筋猪蹄从营养上有什么不同？

答：带筋猪蹄与不带筋猪蹄不同之处就在于有无蹄筋。由于蹄筋是一种很好的滋补产品，所以从营养上来说，带筋猪蹄比不带筋猪蹄要好一些。当然啦，如果你喜欢，你也可以直接购买蹄筋。

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，灵猪，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。

- 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。

灵猪冷鲜猪肉-灵猪-千秋食品有限公司(查看)由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司在食品饮料项目合作这一领域倾注了诸多的热忱和热情，千秋食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：沈总。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。