

灵猪 千秋食品 灵猪猪肉水饺

产品名称	灵猪 千秋食品 灵猪猪肉水饺
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

冷鲜肉顺应消费升级需求

根据屠宰后所采用的不同冷却工艺标准，猪肉包括三大类，即热鲜肉、冷鲜肉及冷冻肉。其中，冷冻肉由于过程中冰晶体积增大，肉的组织结构被破坏，解冻过程导致大量营养物质流失，口感风味差，因而其市场占有情况一般。

受传统消费习惯的影响，灵猪猪肉厂家，截至目前，灵猪进口猪肉，热鲜肉占china猪肉消费的大部分。尽管有机构的研究数据指出，热鲜肉消费量占猪肉总消费量的比例已经由2005年的近89%降至2015年的60%，但就比例来看，其仍旧大幅超过冷鲜肉。

冷鲜肉，又叫冷却肉，水鲜肉，是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜迅速进行冷却处理，使温度(以后腿肉中心为测量点)在24h内降为0—4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。发达国家早在二十世纪二三十年代就开始推广冷鲜肉，在其目前消费的生鲜肉中，灵猪，冷鲜肉已占到90%左右。

我国的肉类产量在1990年就超过了美国，位居世界首位(FAO年度生产报告，1990)，而我国消费者消费的肉中未经加工的鲜肉占90%以上，但这其中绝大多数是热鲜肉和冷冻肉，灵猪猪肉水饺，冷鲜肉的比例很低。

冷鲜肉的生产从原料加工到销售的全过程都是在品质管理体系的严格监控之下，保证了产品的和标准化，也实现了生产的规模化和现代化。它克服了热鲜肉、冷冻肉在品质上存在的不足，始终处于低温控制

下，大多数微生物的生长繁殖被抑制，和金黄色等病原菌分泌的速度大大降低。另外，冷鲜肉经历了较为充分的成熟过程，质地柔软有弹性，汁液流失少，口感好，滋味鲜。

另一种是仅将连接肠管的系膜扯开，系膜仍附在肠管，俗称扯毛肠或带皮肠。大肠的肠管很嫩，比较肥壮猪的肠更加薄、嫩，往往手指一触即破。与此相反，黏结在肠管上的肠系膜却很结实。因此，要防止扯肠系膜时反将肠管扯破或扯断，粪汁流出，沾污系膜。关键在于两手手指指尖的着力点必须都放在肠系膜上，不可着力在肠管上。

扯毛肠时，先将肠摆正，使大肠肠管正面（系膜较厚的一面）在面层，并使作为肠的外圈起点的盲肠部分在右方，肠外圈末尾“U”字形弯头在左方。这时大肠与直肠分离的断口肠梢隐藏在盲肠左侧肠管之间的系膜内，可将这一部分的系膜连根捏紧扯开（切勿捏在肠管上），扯到第三个弯头时，这段肠梢的一侧即与系膜分离。

扯光肠（剥皮肠）时，基本方法同上，但在剥扯肠管上的系膜组织时，必须左手拇指扣在肠管上，食指和中指弯曲在肠管下面（反面），随着右手剥扯系膜的进度，食、中两指交叉向前扣住肠管反面的系膜层（俗称肠皮），便于右手将之不断撕裂分离前进。这种操作技术性较强，稍一不慎，极易将肠管扯破。

。灵猪-千秋食品-灵猪猪肉水饺由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司是从事“灵猪猪肉,冷鲜肉,冷冻猪肉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：沈总。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。