

# 猪颈骨厂家价格

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 猪颈骨厂家价格                  |
| 公司名称 | 临沂万商实业有限公司               |
| 价格   | .00/个                    |
| 规格参数 |                          |
| 公司地址 | 临沂兰山区临西六路                |
| 联系电话 | 0539-2769988 15919718051 |

## 产品详情

许多人天生爱吃肉，从健康的角度讲，肉能够迅速补充体力消耗的糖和能量密度高的脂肪，当然也有的  
人仅仅是满足口腹之欲。一些商人看重此点，从事肉类加工的相关工作，而部分商人为了节约成本获取  
最大利益使用品质较差甚至过期变质的原材料进行加工，通过将变质肉混入新鲜肉调查发现，某地  
八十岁以上的长寿老人们几乎每天都吃猪肉，主要由于烹调方法不同，猪肉煮的时间都很长，先将猪肉  
煮二三小时后，再加入海带或萝卜又煮一小时，做成一种汤菜食用。经过化验分析，猪肉经长时间炖煮  
后，脂肪会减少30-50%，不饱和脂肪酸增加，而胆固醇含量大大降低。猪肉虽是日常食品，一般健康人  
和患有疾病之人均能食之，但多食令人虚肥，大动风痰，多食或冷食易引起胃肠饱胀或腹胀腹泻。对于  
脂肪肉及猪油，患高血压或偏瘫（中风）病者及肠胃虚寒、虚肥身体、痰湿盛、宿食不化者应慎食或  
少食之。一般入药均为猪瘦肉。许多人天生爱吃肉，从健康的角度讲，肉能够迅速补充体力消耗的糖和  
能量密度高的脂肪，当然也有的  
人仅仅是满足口腹之欲。一些商人看重此点，从事肉类加工的相关工作，而部分商人为了节约成本获取最大利益使用品质较差甚至过期变质的原材料进行加工，通过将变质肉  
混入新鲜肉 TEL：156-6656-9319 QQ微信同号: 320-859-232