

猪板油厂家价格

产品名称	猪板油厂家价格
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

由于猪肉也含有腥味，因此有很多人也不喜欢，这是由于脂肪经过长时间所产生的油臭味，然后具有光泽且按压住时具有弹性者，即是新鲜的肉；肉质不坚实，而颜色不新鲜者，其包含在肉中的脂肪无论如何烹调也不会好吃，脂肪一旦氧化之后，便容易引起胃部的不适。猪肉变质的期限比牛肉快三倍，保存时应特别注意。猪肉又名豚肉，是主要家畜之一、猪科动物家猪的肉。其性味甘咸平，含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等成分。猪肉是日常生活的主要副食品，具有补虚强身，滋阴润燥、丰肌泽肤的作用。凡病后体弱、产后血虚、面黄羸瘦者，皆可用之作营养滋补之品。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。TEL：156-6656-9319 QQ微信同号: 320-859-232