

淮安冷鲜猪肉 千秋食品 专业冷鲜猪肉配送

产品名称	淮安冷鲜猪肉 千秋食品 专业冷鲜猪肉配送
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

冻猪肉解冻最科学的方法是用接近0 的冷水，而不是用温水甚至热水。因为冻猪肉温度是在0 以下，若放在热水里解冻，冻肉从热水中吸收热量，其外层迅速解冻而使温度很快升到0 以上，肉层之间便有了空隙，传递热的本领也就下降，使内部的冻肉不易再吸热解冻而形成硬核。如此反复几次，冻肉就可解冻。从营养角度分析，这种均匀缓慢冻猪肉升温的方法是科学的。

“排酸肉”是一种加工方式，而不是肉的品种，俗称冷鲜肉。与屠宰后直接分割、售卖的热鲜肉相比，冷鲜猪肉报价，冷鲜肉将屠宰分割好的肉放到0-4 的冷藏环境中冷藏足够长的时间，进行排酸处理，其口感比未排酸的热鲜肉好，吃起来鲜味更浓。但从营养角度看，淮安冷鲜猪肉，两者相差不大。另外，冷鲜肉的加工、运输、销售的全过程需要在0-4 的环境，才能确保其鲜味。

购买猪肉时要注意什么？

尽量买品牌的。品牌的猪头肉质量有保证，都是货真价实的，即使贵一些，吃的也放心。有些黑心小摊贩，会买病死猪头肉，非常危害身体的。

看猪头肉的颜色。好的猪头肉，颜色应该比较淡，不会太红，那些颜色过于鲜艳的，往往添加很多色素，不好了。

闻一闻气味。购买猪头肉时，冷鲜猪肉批发，要仔细闻一闻气味，看看猪头肉是否有变质等霉味。或者是有刺鼻的香味，等等都不宜购买。

看生产日期。购买真空的猪头肉，要看好生产日期。即使是新鲜的，也要看进货的日期才行。

注意猪头肉的相关添加成分。有的猪头肉添加添加剂过多，专业冷鲜猪肉配送，不宜购买。要仔细查看1

相关的添加成分。

不要买露天贩卖的猪头肉。露天贩卖的猪头肉细菌含量很高，非常不卫生，大家不要购买。

淮安冷鲜猪肉-千秋食品-专业冷鲜猪肉配送由江苏千秋食品有限公司提供。淮安冷鲜猪肉-千秋食品-专业冷鲜猪肉配送是江苏千秋食品有限公司（www.zoran.cc）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：沈总。同时本公司（www.qqsp521.cn）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。