

冷冻猪肉进货厂家 千秋食品 江苏冷冻猪

产品名称	冷冻猪肉进货厂家 千秋食品 江苏冷冻猪
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

挑选猪肉的方法

1看猪肉的外观

新鲜和健康的猪肉，瘦肉部分颜色呈鲜红色，颜色为红色或者粉红，如果是暗红色的属于比较次；肥肉部分是白色或者乳白色，且质地比较硬。

猪肉要光泽，没有液体流出，肉的表面没有任何斑点。

2闻猪肉的气味

拿猪肉在鼻子附近闻闻，气味要是比较新鲜的猪肉的味道，而且略带点腥味。一旦有其他异味或者臭味，就不要买，容易是比较不好的肉。

3手指触摸猪肉

用手指压下猪肉，猪肉要有弹性，如果用力按压，猪肉能迅速地恢复原状，如果瘫软下去则肉质就比较不好；再用手摸下猪肉表面，表面有点干或略显湿润而且不粘手。如果粘手则不是新鲜的猪肉。

4用水煮肉看汤汁颜色

煮肉的汤应透明清澈，江苏冷冻猪，油脂团聚于汤的表面，具有香味。如果不是则买的猪肉不是新鲜的猪肉。

几种非新鲜猪肉的判断方法

民以食为天，在中国的饮食文化中，猪肉因其味隽永，润肠胃，生津液，丰肌体，泽皮肤而备受推崇，批发冷冻猪排骨，随着生活质量的提高，顿顿有肉，成为衡量一个家庭是否达到小康的标准之一。

冷鲜肉是真正意义上的安全食用猪肉，在预冷排酸生产技术的控制下，严苛执行检验检疫法规，屠宰的猪，送入预冷间预冷20-24小时，使肉温冷却到中心温度7摄氏度以下，同时使肉，产生碳水化合物的同化过程；之后在0-4 的温度下，包装运输销售的猪肉。

合格的冷鲜肉的鉴定方法

一看:先看肉色，肉品表面光洁、细嫩，则为合格的冷鲜肉;表面发暗、发干，则为不合格的冷鲜肉。其次看脂肪，脂肪洁白、光泽油腻，则为合格的冷鲜肉;脂肪无光泽或呈灰绿色则为不合格的冷鲜肉。

二嗅:嗅闻肉的气味，无腥臭味，气味较纯正的肉，则为合格的冷鲜肉;略有氨气味或酸味的肉，则为不合格的冷鲜肉;有刺鼻腥臭味的肉，则为变质肉。

三摸:用手触摸肉表面，若表面湿润、切面不黏肉为合格的冷鲜肉;若表面微干、切面有粘手感的肉，冷冻猪肉进货厂家，则为不合格的冷鲜肉;表面极为干燥、切面粘手严重的肉，则为变质肉。

四压:按压肉表面，若按压后的凹面能快速回复原状，则为合格的冷鲜肉;若按压后肉的凹面恢复较慢或不能完全复原，则为不合格的冷鲜肉;若按压后凹印不能恢复，则为变质

江苏千秋食品有限公司 卓然冷鲜肉值得您选择！

冷冻猪肉进货厂家-千秋食品(在线咨询)-江苏冷冻猪由江苏千秋食品有限公司提供。冷冻猪肉进货厂家-千秋食品(在线咨询)-江苏冷冻猪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.jsspigs.cn）还是从事南京猪肉，肉类，冷鲜肉的厂家，欢迎来电咨询。