

# 江苏冷冻猪 千秋食品 冷冻猪蹄批发

产品名称	江苏冷冻猪 千秋食品 冷冻猪蹄批发
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

在这劈马喂柴的季节，各类蔬果价格慢慢回调，然而猪肉的价格却依旧任性又坚挺，跟“便宜”这两字木有一毛钱关系，甚至还在继续上涨.....如今的猪肉价格已经达到了历史超高水平，有的地方高达28.6/公斤的猪肉，冷冻猪肥膘，让二师兄爱好者们纷纷感慨，这年头，嘴馋了吃一斤肉，心头就疼掉一斤肉，体重守恒苗条身材不是梦.....

不仅消费者看着猪肉贵，连批发商也有些吃不消，毕竟生猪批发价格比去年同比涨了50%，已经打败了猪肉贵如金的2008年.....现在，二师兄可能是只钻石猪。

在发达国家的超市，肉品类的销售额要占总销售额的15%左右，由此可见肉品类在超市销售商品中的地位。在面对面的销售中，销售人员可以将商品的有关特征直接告诉顾客，而超市实行的是顾客自助式销售，只能通过一定的陈列形式将商品特征明白无误地告诉顾客，并使他们产生购买欲望，最终达成交易。

欢迎客户致电千秋食品有限公司~

新鲜猪肉肉质紧密，弹性好，皮薄。膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。不新鲜的肉无光泽，肉色暗红，切面呈绿、灰色，冷冻猪肉食品批发，肉质松软，无弹性，粘手，闻起来有难闻的气味。严重坏的肉有臭味，切记不宜购买、食用。基础做法

1、猪肉要斜切，猪肉的肉质比较细、筋少，江苏冷冻猪，如横切，炒熟后变得凌乱散碎，如斜切，即可使其不破碎，吃起来又不塞牙；猪肉不宜长时间泡水；

2、猪肉烹调前莫用热水清洗，因猪肉中含有一种肌溶蛋白的物质，在15摄氏度以上的水中易溶解，若用热水浸泡就会散失很多营养，同时口味也欠佳；

3、猪肉应煮熟，因为猪肉中有时会有虫，如果生吃或调理不完全时，可能会在脑部寄生有钩绦虫。

## 保持肉类加工的正确方法

肉类加工时要按一定的工作流程操作，冷冻猪蹄批发，执行精细化分割操作。超市营运部一定要建立属于自己企业的《肉类标准化、精细化分割操作标准》体系，由刀手去执行每一个操作步骤，并采用视频、照片、PPT等形式记录，每一工作环节要有操作标准，必须保证“千店一面”，这样才能逐步降低人在操作中的影响，实现标准化。

## 保持肉类鲜度的现场处理方法

### (1) 冷盐水处理法

这是肉类保鲜常用的方法，是以0.9%左右的冷盐水，水温在0℃左右，浸泡原料肉约15分钟，鸡肉5~10分钟，内脏10分钟，以达到保鲜效果。这种处理方法可以在肉类分切过程中，使逐渐上升的肉温急速下降，可防止微生物的增殖；可使在内部形成汁液的肉类利用冷盐水渗透而使肉质更为紧密，在分切时较为容易。另外在0℃左右的低温，对肉类有良好的保存效果，可使脂肪在低温下变得较为坚硬，使脂肪不易变质。

### (2) 冰温法

利用调整原料肉的冷藏温度，使之接近肉的冻结温度，最适宜温度约为-1.7℃~0℃。

江苏冷冻猪-千秋食品-冷冻猪蹄批发由江苏千秋食品有限公司提供。江苏冷冻猪-千秋食品-冷冻猪蹄批发是江苏千秋食品有限公司（[www.zoran.cc](http://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.njzrsp.cn](http://www.njzrsp.cn)）还是从事江苏猪肉，冷鲜肉，冷冻猪副产品的厂家，欢迎来电咨询。