

# 进口冷冻猪肋排

产品名称	进口冷冻猪肋排
公司名称	深圳润承食品有限公司
价格	40000.00/吨
规格参数	品牌:VION, Campof 厂号:17362/82 产地:德国, 西班牙, 荷兰
公司地址	深圳市福田区福田街道石厦北二街西路新天世纪商务中心1栋A座13层1309室
联系电话	0755-23947090 13268269289

## 产品详情

肋排又名排骨，肉层较薄，口感细嫩，一般售价是肉价的两倍，属于贵骨头，因此适销的市场主要是经济发达地区。与其他大部分猪副产品不同的是，肋排受季节的影响较小，一年四季都可销售，没有明显的淡季旺季之分。

肋排主要的分法是宽切还是窄切，一般来讲宽切的肋排大气，市场接受度更高，目前市场上售价高的肋排一般是宽切肋排。但也不能就片面地武断宽切的肋排一定好，因为宽切也容易带腩边和胸骨，新厂号还是要具体查看产品。

肋排质量鉴别主要的因素有：切法、大小、是否带胸骨或小排、是否带腩边、带肉情况、包装情况、鲜度。切法主要是指宽切与窄切，还有一种分法是方切与斜切。因为肋排与小排、胸骨三个产品相连，斜切一般是为了切除小排与胸骨，斜切肋排会导致整块肋排长短不一，做成菜品时品相不好，影响客户的接受愿意。

大小是指一块肋排的大小，小的肋排看上去就像是小排，售价要低。小排与胸骨价格都低于肋排，如果肋排带小排或胸骨，价格要低很多。腩边是指肋排最外围的肥肉，如果切除不干净，也影响售价。带肉情况，不是片面的指肋排带肉多或少，就售价高或低，而是要求肋排带肉要合理。肋排的售价高于肉价，如果肉层太厚，终端客户不喜欢吃，口感也不好，产品也很可能来自母猪。如果肉层太薄，也没人会吃一根骨头。带肉要适量，这要参照好的产品去对比判断何为适量。包装情况主要是指产品的内包装，独立真空包装的肋排品相更好，更干净整洁，质量更好。肋排的鲜度主要看是否风干，如果产品保存不好，上面干皱，或者颜色枯黄。好的产品，肉质新鲜，颜色红润。