

水产配送 万色星辰食品配送公司 镇江配送

产品名称	水产配送 万色星辰食品配送公司 镇江配送
公司名称	苏州市万色星辰食品配送有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州市吴中区东方大道1688号南环桥市场1楼L1020
联系电话	13915577741

产品详情

腌制方法主要有干腌法、湿腌法和混合腌渍法。干腌法又称盐渍法、撒盐法，它是利用固体食盐依靠鱼体中析出的水分形成食盐溶液盐渍鱼的方法。干腌时，由于食盐溶解吸热，使鱼体受到一定程度的冷却作用，但由于卤水不能立即形成，使盐渍时间延长。湿腌法又称盐水渍地，它是将鱼体放入容器中，水产配送，注入预先配制好的食盐溶液进行腌制的方法。该法广泛应用于生产淡水鱼，作为供应干制或熏制的原料，既方便又迅速，但不宜生产各种咸鱼。混合腌渍法是前两种方法的结合，镇江配送，在实际生产中，一种是预先将食盐擦于鱼体，装入容器后再注入饱和食盐溶液，冻品配送，鱼体表面的食盐随鱼体内水分的析出不断溶解，使盐水不被冲淡，既克服了湿腌法的缺点，又使盐渍过程迅速开始，避免了干腌法的缺点。另一种是先用盐水渍后再用干盐渍，或先用干盐渍后再用盐水渍。

鱼骨

鱼骨也就是我们常说的鱼刺，富含钙等微量元素，经过软化处理后，其营养成分会更容易被人体吸收。非常小的带骨小鱼要使劲嚼碎，进入胃里后，胃酸会将其鱼骨部分软化，促进钙、磷等营养物质的溶出。大鱼骨要吸它的骨髓，也就是鱼脊柱中的白线。

此外，鱼骨还可以加醋熬汤，小火焖煮(2-4小时)。需要注意的是，肉类配送，用白水煮汤，鱼刺很难变软，多加点食醋焖炖，可利用醋酸的作用促进鱼刺软化。

盐藏保鲜

水产品保鲜

1、盐藏的原理盐藏是沿海渔民对海水鱼进行保鲜的传统方法。其保鲜原理是：利用食盐溶液的渗透脱

水作用，使鱼体水分降低，通过破坏鱼体微生物和酶活力发挥作用所需要的湿度态参数（一般讲微生物菌体的生长繁殖所需水分为50%以上），抑制微生物的繁殖和酶的活性，从而达到保鲜的目的。

2、盐藏保鲜方法主要有干腌法、湿腌法和混合腌法。

干腌法是利用固体食盐与鱼体析出的水分形成食盐溶液。对鱼体进行盐渍保鲜；

湿腌法是将鱼体先放入盐仓，再加入预先配制好的过饱和食盐溶液进行盐渍保鲜；

混合腌法是将干腌法和湿腌法有机结合运用。

水产配送-万色星辰食品配送公司-镇江配送由苏州市万色星辰食品配送有限公司提供。苏州市万色星辰食品配送有限公司（www.wsxc666.com）是一家从事“食品销售,提供食用农产品的配货,分包装服务”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“万色星辰”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使万色星辰食品配送在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！