

冷鲜肉加盟 千秋食品 冷鲜肉

产品名称	冷鲜肉加盟 千秋食品 冷鲜肉
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

在综合国力不断增强和经济生活水平日益看涨的今天，人们的消费观念也与时俱进，发生了深刻的变化。安全、卫生、营养成为消费的因素。冷鲜肉的问世正好满足消费者对安全的消费诉求。特别当“瘦肉精”等威胁人们脆弱的健康防线时，大家不得不重新审视我们许多传统的消费习惯。冷鲜肉在短短的几年里，就赢得了越来越多消费者的青睐。

冷鲜肉顺应消费升级需求

中国是世界猪肉消费第1大国，冷鲜肉加盟，近年来，伴随着人们生活水平的不断提升和对生活品质的愈发重视，和生活息息相关的肉类消费升级也成为被关注的关键一环。与之对应的，中国的肉类消费结构也在发生变化：过去，受传统消费习惯的影响，热鲜肉产品占猪肉消费的大部分。

冷鲜肉的问世与现代消费升级趋势相吻合：区别于传统热鲜肉“凌晨宰杀，清早上市”的生产销售方式，冷鲜肉供应商，冷鲜肉的生产、运输、贮藏都在低温条件下进行，可以有效抑制微生物生长，卓然冷鲜肉，为消费者提供安全健康的鲜肉。随着消费者对安全及高质量猪肉产品需求的提高，近年来，冷鲜肉消费呈快速增长。

【冷冻肉】，基本就是冻成冰块的肉。

它是指畜肉宰杀后，经预冷排酸，急冻，继而在-18 以下储存，深层肉温达-6 以下的肉品。

优质冷冻肉一般在-28 至-40 急冻，肉质、香味与新鲜肉或冷却肉相差不大；

若在较低温度下冷冻，肉质、香味会有较大差异，这也是大多数人认为冷冻肉不好吃的原因。但是冷冻肉保存期都较长，故被广泛采用。

- 1.猪肉的蛋白质属优质蛋白质，含有人体全部必需氨基酸。
- 2.猪肉富含铁，是人体血液中红细胞的生成和功能维持所必须的。
- 3.猪肉是维生素的主要膳食来源，特别是精猪肉中维生素B1的含量丰富。猪肉中还含有较多的对脂肪合成和分解有重要作用的维生素B2。一般人都可食用。

其适宜阴虚、头晕、营养不良之人，燥咳无痰的老人，冷鲜肉，产后乳汁缺乏的妇女及青少年、儿童食用。1.体胖、多痰、舌苔厚腻者慎食；高血脂者忌食肥肉；凡有风邪偏盛之人应忌食猪头肉。

- 2.食用猪肉后忌饮用大量茶水，因为这样不但容易造成，而且还增加了有毒物质和致ai物质的吸收。
- 4.烧焦的猪肉不要吃。1.猪肉不宜长时间泡水；切肥肉时，可先将肥肉蘸一下凉水，然后放到案板上，一边切一边洒点凉水，这样切着省力，肥肉也不会滑动，且不易粘案板。
- 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，可能会在肝脑部寄生有钩绦虫。

冷鲜肉加盟-千秋食品(在线咨询)-冷鲜肉由江苏千秋食品有限公司提供。江苏千秋食品有限公司(www.zoran.cc)有实力，信誉好，在江苏南京的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进千秋食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.njlxrgs.cn)还是从事江苏猪肉批发，五花肉，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。