冷鲜猪肉多少钱 镇江冷鲜猪肉 江苏千秋食品有限公司

产品名称	冷鲜猪肉多少钱 镇江冷鲜猪肉 江苏千秋食品有限公司
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

冷鲜肉主要优点是0-4摄氏度贮藏，比热鲜肉更安全、卫生；肉品经过成熟，味道更鲜美；缺点是尽量当天买当天吃，冷鲜猪肉多少钱，不超过三天；多购还是要进冻箱。

另外电冰箱各间室的使用及保存期限

a、冷冻室内温度约-18°C。可存放新鲜的或已的肉类、鱼类、家禽类，也可存放已烹调好的食品，存放期约3个月。本室可以快速冷冻需保存很长时间的新鲜鱼、肉类食物，以大限度保证食品的新鲜风味。

b、冷藏室温度约为5°C，镇江冷鲜猪肉，可冷藏生熟食品，存放期限约一星期，水果、蔬菜应存放在果菜盒内（温度8°C），并用保鲜纸包装好。

c、位于冷藏室上部的冰温保鲜室，温度约0°C，可存放鲜肉、鱼、贝类、乳制品等食品，既能保鲜又不会，可随时取用，存放期为三天左右。冰温保鲜室还可以作为冷冻食品的解冻室，上班前如将食品放在该室，下班后可即取即用。

d、有的冰箱还设有变温室，用户可根据食品储藏需要调节变温室的温度。如用户觉得冷藏

室不够用，可将中室调至冷藏温度的工作状况，这种变温室也适用于将冷冻

冻猪肉解冻科学的方法是用接近0°C的冷水，而不是用温水甚至热水。因为冻猪肉温度是在0°C以下，若放在热水里解冻，冻肉从热水中吸收热量，其外层迅速解冻而使温度很快升到0°C以上，肉层之间便有了空隙，传递热的本领也就下降，使内部的冻肉不易再吸热解冻而形成硬核。如此反复几次，冻肉

就可解冻。从营养角度分析，冷鲜猪肉价格，这种均匀缓慢冻猪肉升温的方法是科学的。

冷鲜肉代表一个趋势

在一般人的印象里，猪都是圈养的，放养的猪还是比较少见的。日前，记者在武鸣县一养殖园，看到了在果园放养状态下的生黑猪。

据介绍，这些猪经过宰杀后就被送到生产车间，经过严格的检验检疫，在低温环境下进行精细分割加工，然后由冷藏车全程配送，确保冷链不中断，从而保证了销售到消费者手中的冷鲜肉的新鲜度。

业内人士称，热鲜肉通常为凌晨宰杀，清早上市，不经过任何降温处理。虽然牲畜在屠宰加工后已经卫生检验合格，但在从加工到零售的过程中，热鲜肉不免要受到空气、昆虫、运输车和包装等多方面污染，而且在这些过程中肉的温度较高，病菌容易大量增殖，无法保证肉的食用安全性。不管现在市场怎样，冷鲜肉还是代表了一个趋势，有了健康安全的肉品，有了家喻户晓的品牌，市民的消费习惯逐渐改变之后，冷鲜肉就进入千家万户普通百姓家了。

冷鲜猪肉多少钱-镇江冷鲜猪肉-江苏千秋食品有限公司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）是从事“ 预包装食品兼散装食品批发与零售 ”的企业，公司秉承“ 诚信经营，用心服务 ”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：沈总。同时本公司（www.njqqsp.cn）还是从事南京猪肉，冷鲜肉，冷鲜猪肉配送的厂家，欢迎来电咨询。