

南通冷冻猪 千秋食品公司 冷冻猪排骨批发

产品名称	南通冷冻猪 千秋食品公司 冷冻猪排骨批发
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

猪肉又名豚肉，是主要家畜之一、猪科动物家猪的肉。其性味甘咸平，含有丰富的蛋白质及脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷等成分。猪肉是日常生活的主要副食品，具有补虚强身，丰肌泽肤的作用。凡病后体弱、产后血虚、面黄羸瘦者，皆可用之作营养滋补之品。

猪肉是人们餐桌上重要的动物性食品之一。因为猪肉纤维较为细软，结缔组织较少，肌肉组织中含有较多的肌间脂肪，因此，经过烹调加工后肉味特别鲜美。

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，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，如横切，炒熟后变得凌乱散碎，如斜切，即可使其不破碎，求购冷冻猪肉，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，南通冷冻猪，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。

【冷冻肉】，基本就是冻成冰块的肉。

它是指畜肉宰杀后，冷冻猪肉进货厂家，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。

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。

南通冷冻猪-千秋食品公司-冷冻猪排骨批发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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.jsqqsp.cn）还是从事南京冷鲜肉，冷鲜猪肉，冷鲜肉配送的厂家，欢迎来电咨询。