

江苏千秋食品有限公司 冷冻猪肉食品批发 丽水冷冻猪

产品名称	江苏千秋食品有限公司 冷冻猪肉食品批发 丽水冷冻猪
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

- 1.猪肉的蛋白质蛋白质属蛋白质，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，产后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；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，冷冻猪肉进货厂家，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，冷冻猪排骨批发，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。

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。

安全系数高冷鲜肉从原料检疫、屠宰、快冷分割到剔骨、包装、运输、贮藏、销售的全过程始终处于严格监控下，防止了可能的污染发生。屠宰后，产品一直保持在0-4 的低温下，丽水冷冻猪，这一方式，不仅大大降低了初始菌数，而且由于一直处于低温下，冷冻猪肉食品批发，其卫生品质显著提高。

而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，xijun容易大量增殖，无法保证肉的食用安全性。

江苏千秋食品有限公司(图)-冷冻猪肉食品批发-丽水冷冻猪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) 在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，千秋食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：沈总。同时本公司 (www.njsp520.cn) 还是从事冷冻猪肉，冷冻猪副产品，供应冷冻猪副产品的厂家，欢迎来电咨询。