

怎么防止猪肉变臭

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/0f878a5e40f0854a61220b414ca59c31.html>

范文网，为你加油喝彩！

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、碳水化合物有哪些合物、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，滋阴润燥、丰肌泽肤的作用。

猪肉的储存方法

- 1.将肉切成肉片，放入塑料盒里，喷上一层黄酒，盖上盖，放入山东高考总分冰箱的冷藏室，可贮藏1天不变味。
- 2.将肉切成片，然后将肉片平摊在金属盆中，置冷冻室冻硬，再用塑料薄膜将冻肉片逐层包裹起来，置冰箱冰冻室贮存，可保存1个月不变质。用时取出，在室温下将肉解冻后，即可进行加工。
- 3.将煮沸的花椒盐水盛入容器里幼儿美术教案，晾凉，将鲜肉放入(让盐水没过肉)，2~3天我和我的继母不会变质。
- 4.将肉切成肉片。在铁锅内加适量的油，用旺火加热，油热后将肉片放入，煸炒至肉片转色，盛出，晾凉后放进冰箱的冷藏室里，可贮藏2~3天。
- 5.将鲜肉煮熟，趁热放进刚熬好的猪油里，可保存较长时间。
- 6.将鲜肉切成条，在肉表面上涂些蜂蜜后，再用线穿起来，挂在通风处，可存放一段时间，且肉味更加鲜美。
- 7.醋能抑制细菌的繁殖，若把肉包在蘸过醋的干净餐巾里，1昼夜后，肉仍很新鲜。
- 8.将鲜猪肉喷少许白酒后，装入干净无霉无孔的塑料袋里，便能够防腐保鲜。

- 9.将没沾过水的鲜猪肉，用米酒浸渍(或搓搽)后，挂干通风处，可久放不坏，且能保持肉的鲜味。
- 10.把肉浸在葡萄酒内，由于葡萄酒含有酒精和多种酵素，与肉的蛋白质发生作用可使肉变软，能使肉保持一定的新鲜度，且煮熟后鲜嫩可口。

今天小编对怎么防止猪肉变臭进行了简单的介绍，对于如何识别腐败变质的食品以及其他食品污染小知识还请了解更多<https://www.882682.com/>上的食品安全知识，希望对您有所帮助。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发