

猪肉排酸是什么意思（猪肉自己在家排酸的正确方法）

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/d4ee13e98f3d0d6ee8b12ba14227b386.html>

范文网，为你加油喝彩！

用最简单的话来说，排酸肉就是冷冻肉，在一定温度下存放一定时间的范文间以上的肉，这个过程就叫排酸过程。肉质排酸是有科学依据的，是一种有利于健康的做法，今天我们就来说说要如何来排酸，一起来看看吧。

肉的排酸方法：鸿门宴课文

- 1、把刚一元二次方程买回来的肉清洗一下后把水分吸干，把肉放在保鲜膜的中间，直接用保鲜膜把肉卷起来，并把保鲜膜的两端绑紧。
- 2、再用一块透气好大学校园活动策划方案的布把用保鲜膜卷好的肉包起来，放进冰箱，夏天冷冻，冬天冷藏。
- 3、猪肉一般冷藏3-5小时，羊肉一般5-7小时，牛肉一般10-14小时就可以完成排酸。

给肉排酸有什么作用？

从现代营养学和肉品学来说，这是一种成熟的工艺。把刚宰杀好的肉进行冷却，让肉的温度在1天内下降到0度左右，湿度保持在90%的环境中保持8-20个小时左右。

在这过程中肉类中的酶物质会把部分蛋白质分解成氨基酸，同时还会排空血液及部分体液，并能抑制大多数细菌滋生，使得肉的纤维结构发生变化，这样就很大程度上减少了有害物质的含量。

食用就会更安全，经过排酸的肉，会变得更容易咀嚼和消化，也能营养成分也也能更高效的吸收和利用。

排酸肉要如何保存？

如果量少会在近期食用完的话，可以选择冷藏的方式进行保存，一般冷藏可以保存3-5天不会变质。

如果量比较大，近期也食用不了的话，可以选择冷冻储存，冷冻可以保存3个月以上都不会变质，但是存放时间越久的肉，其肉质和口感都会越来越差。

如何辨别排酸肉？

没排过酸的肉的颜色是血红色的，其表面光泽差，有肉腥味和草酸的味道。

排过酸的肉的颜色是鲜红稍暗色，闻起来没有肉腥味和草酸的味道。

经过排酸的肉增加了鲜味和营养，煮起来更容易煮熟煮烂，口感也更为细腻。

猪肉冰冻能放多久？

正常情况下，猪肉放冰箱冷藏可以放3天左右不变质，如果放冰箱冷冻可以放置很长的时间，但我们建议就算是冷冻的肉也应该在3个月左右食用完，因为放置的时间越久，肉质下降就越严重。

结语：

看完后应该对排酸肉有个大概的了解吧，以后买肉的时候可以按照上面的方法来辨认要买的肉有没有排过酸，或者买回来后自己来排酸，做法简单只是耗些时间而已。

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](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)开发