

武汉土猪肉批发 芯芯乐猪肉

产品名称	武汉土猪肉批发 芯芯乐猪肉
公司名称	武汉市芯芯乐食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区众志实业金山大厦
联系电话	17764063625 17764063625

产品详情

- 1、后腿肉：此处肉好、质嫩，有肥有瘦，肥瘦相连，皮薄。适宜做白肉（凉拌）、卤、腌、做汤，或回锅肉等。
- 2、后肘（又称后蹄膀）：质量较前蹄差，其用途相同。
- 3、后脚（又称后蹄）：质量较前蹄差，其用途相同。
- 4、臀尖：肉质嫩、肥多瘦少。适宜凉拌（白肉）、卤、腌，做汤，或回锅肉。
- 5、猪尾：皮多、脂肪少、胶质重，适宜作烧、卤、凉拌等。

由于猪肉的纤维组织比较柔软，还含有大量的肌间脂肪，因此比牛肉更好消化吸收。中医上认为，多吃猪肉中的瘦肉有滋1阴润1燥的作用，对热病伤津、消渴羸瘦、燥咳、便1秘等疾病都有一定的治1疗1效果。

按照所处的部位不同，猪肉大体分为10种。不同部位的猪肉在脂肪含量和口感上有很大的不同，也因此适合不同的烹调方法。

武汉市芯芯乐食品从事猪肉加工，批发，配送等业务，肉质新鲜，口感好，欢迎来电咨询

注意事项

1. 食用猪肉后不宜大量饮茶，因为茶叶的鞣酸会与蛋白质合成具有收敛性的鞣酸蛋白质，使肠蠕动减慢，延长粪便在肠道中的滞留时间，土猪肉批发，不但易造成便秘，而且还增加了有毒物质和致癌物质的吸收，影响健康；

2. 在肉铺中往往有上肉、中肉分别标示，此时只要看肉的颜色，即可看出其柔软度。同样的猪肉，其肉色较红者，表示肉较老，此种肉质既粗又硬，不要购买，而颜色呈淡红色者，肉质较柔软，品质也较优良。

武汉土猪肉批发-芯芯乐猪肉由武汉市芯芯乐食品有限公司提供。武汉市芯芯乐食品有限公司是一家从事“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“冷鲜肉的网上及实体店批零兼营”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使芯芯乐在猪肉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！