

猪肉价格 芯芯乐

产品名称	猪肉价格 芯芯乐
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

猪肉的烹饪技巧

- 1、猪肉不宜长时间泡水;
- 2、猪肉要斜切，猪肉的肉质比较细、筋少，斜切，即可使其不破碎，吃起来又不塞牙;
- 3、猪肉一般用冷水清洗，不宜用热水清洗，热水会热解掉猪肉中的肌溶蛋白，影响食用口感;
- 4、猪肉中有时会有寄生1虫，生吃或调理不完全时，可能会在肝1脏或脑部寄生有钩绦虫，所以猪肉应煮熟;
- 5、食用猪肉后不宜大量饮茶，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，影响消化。
 1. 脖子肉又称血脖，这块肉肥瘦不分，肉者质差，一般多用来作馅。
 2. 猪头宜于酱、烧、煮、腌，多用来制作冷盘，其中猪耳、猪舌是下酒的好菜。
 3. 凤头肉：这个部位肉质细嫩、微带脆、瘦中夹肥。适宜做丁、片、碎肉末等。可用于炒、溜，或做汤等。
 4. 眉毛肉：这是猪胛骨上面的一块重约一斤的瘦肉，肉质与里脊肉相似，猪肉价格，只是颜色深一些，其用途跟里脊肉相同。

5. 门板肉（又称梭板肉、无皮坐臀肉）：肥瘦相连，肉质细嫩，颜色白，肌纤维长。其用途跟里脊肉相同。

猪肉在我们日常生活中是的，价格也比较适中，牛肉、羊肉等肉类的价格就比较贵些。猪肉用来爆炒或做馅都是比较好吃的。我们经常都要去买猪肉，可是我们知道怎样才能挑选到好的猪肉吗？

我们去买猪肉的时候，可以从猪肉的颜色上来观察一下，如果猪肉的颜色看起来比较亮丽有光泽，我们大可放心去买，如果猪肉看起来觉得颜色暗淡无光泽，那么这样的猪肉质量是不好的，就不用再考虑了。这个对于经常买猪肉的老师傅应该一眼就看出来。

猪肉价格-芯芯乐(推荐商家)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！