芯芯乐猪肉批发 武汉猪肉批发价

产品名称	芯芯乐猪肉批发 武汉猪肉批发价
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，猪肉批发价，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。

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。

猪肉保存发法

涂蜂蜜，直接把猪肉切成条状，切好了以后，直接在猪肉表面涂上一些蜂蜜，然后把这些条状的猪肉穿在线上，直接放到很通风的地方，也可以储存上好一段时间呢，这种方法也可以让猪肉更加鲜美。

浸泡到猪油里，首先直接把买回来的猪肉煮熟，煮熟了以后要趁着猪肉还还比较热的时候，直接把它放到熬好的猪肉里面，就能够保存很长时间了。

芯芯乐猪肉批发(多图)-武汉猪肉批发价由武汉市芯芯乐食品有限公司提供。“ 冷鲜肉的网上及实体店批零兼营 ”选择武汉市芯芯乐食品有限公司，公司位于：武汉市东西湖区众志实业金山大厦，多年来，芯芯乐坚持为客户提供好的服务，联系人：潘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。芯芯乐期待成为您的长期合作伙伴！