

# 武汉金汇鲜公司 年猪

产品名称	武汉金汇鲜公司 年猪
公司名称	武汉金汇鲜商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3
联系电话	17015353999 17015353999

## 产品详情

梅花肉这块肉大家可能并不熟悉，梅花肉也是近两年才兴起的一种叫法。这块肉名叫猪肩胛肉，位于猪脖子附近。大家都知道，猪血脖肉是不能吃的。但是这块肉并不是猪血脖肉，而是位于猪脖子肉的上方。这块肉的油花十分丰富，看起来就像梅花一样，所以也被称之为“梅花肉”。一般，一头猪身上大约有4-6斤的梅花肉，所以这块肉也比较珍贵。梅花肉口感鲜嫩，而且味道特别好。大家在做烤肉的时候，优先选择这块肉，年猪，吃起来鲜嫩爽口，是个不错的选择。

用你的眼睛好好看看肉的颜色。这一点操作起来很简单，但是也很难，必须要经常买菜的人才能一眼看出来。新鲜的，品质高的猪肉，一般从外观上看，颜色是相对比较浅一点的粉红色，或者鲜艳的红色，如果猪肉的颜色是深红的或者有点发紫的红色，基本就可以不用买了，一定是放了很久不新鲜的猪肉，或者是有问题的。再者，好的猪肉肉的纹理看起来也是很规整的，丝丝分明，没有磨过得痕迹，肥瘦相间的部位，脂肪呈现的是白色或者是乳白色，而不是其它颜色，这种肉肯定是好肉无疑了。猪肉的色泽是鉴别一块猪肉好坏的重要标准。好的猪肉颜色呈淡红或者鲜红，颜色均匀，肌肉有光泽，脂肪洁白。不安全的猪肉，往往肉色暗淡，脂肪缺乏光泽。比如说，注水肉的肉色比新鲜肉淡很多。即使你的目标是瘦肉，选购时也要仔细看看上面的肥肉，因为好猪肉应该有一层厚、白了粉、有光泽的白肉。千万别因为爱瘦嫌肥而购买那些皮下脂肪层特别薄，瘦肉色泽鲜红的“健美猪肉”。武汉金汇鲜公司-年猪由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。武汉金汇鲜商贸有限公司为客户提供“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”等业务，公司拥有“零号土猪”等品牌，专注于猪肉等行业。，在武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：石总。