

猪肉加工 金汇鲜商贸有限公司

产品名称	猪肉加工 金汇鲜商贸有限公司
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

一般来说，土猪肉的猪皮颜色会偏白，这里可能很多人会提出疑惑，饲料猪肉的表皮也有白色的，这个到底怎么区分呢！要是遇到两种猪皮都是白色的，那么就看看哪个的颜色更白一些。只有颜色更白一些的猪肉才是土猪肉，所以去市场上买猪肉的时候，一定要仔细地观察猪皮的颜色，这样才能够买到好猪肉。一般市场上的猪肉都是一大块一大块的，所以这个时候咱们就可以看到猪肉的肥瘦程度，一般土猪肉的比例是肥肉多瘦肉少，因为它的脂肪层比较厚，而饲料猪肉的瘦肉要比肥肉多一些，外观看上去可能比较出众，但是这种猪肉吃起来的口感并不好，除了这个辨别方法之外，还可以看猪皮的厚度，猪皮要厚一点的，就是土猪肉。

里脊肉：1. 里脊肉是脊骨下面一条与大排骨相连的瘦肉。肉中无筋，是猪肉中较嫩的肉，可切片、切丝、切丁、作炸、熘、炒、爆之用较佳。2. 臀尖肉位于臀部的上面，都是瘦肉，肉质鲜嫩，一般可代替里脊肉，多用于炸、熘、炒。3. 坐臀肉位于后腿上方，臀尖肉的下方臀部，全为瘦肉，但肉质较老，纤维较长，一般多作为白切肉或回锅肉用。4. 五花肉为肋条部位肘骨的肉，是一层肥肉，一层瘦肉夹起的，适于红烧、白炖和粉蒸肉等用。如果将买回来的猪肉直接放在冰箱里保存的话，那么一星期过后，家里的猪肉很容易就会失去水分了。那么失去水分的猪肉，不管是炒肉丝还是做成肉馅，它的口感总没有新鲜的好吃。出现这种情况的原因就是，猪肉加工，我们在保存猪肉的时候就做错了。保存猪肉的正确做法：首先将买回来的猪肉切成小块，每一小块大概能够炒一顿菜的量就可以了。然后再准备一个干净的刷子，用刷子刷上少许的食用油，然后直接在猪肉表面刷上一层食用油，一定要刷的均匀一些，猪皮以及肥肉和瘦肉之间都要刷一些。食用油表面的油分子能够在猪肉上面形成一层保护膜，这样在冰箱的低温环境下猪肉表面的水分子就很难流失掉了，保存猪肉的时候我们最好切成小块保存。这样不管我们是在切的时候还是在解冻的过程中，都是比较省事的啦！猪肉加工-金汇鲜商贸有限公司(图)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位于武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前零号土猪在猪肉中享有良好的声誉。零号土猪取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。零号土猪全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。