

恩施土猪肉 金汇鲜

产品名称	恩施土猪肉 金汇鲜
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

炖猪肉：猪肉具有营养丰富和美味的特点，是烹饪的好原料。做好家常菜炖猪肉的诀窍：1．肉块要切得大些。猪肉内含有可溶于水的呈鲜含氮物质，炖猪肉时释出越多，肉汤味道越浓，肉块的香味会相对减淡，因此炖肉的肉块切得要适当大些，以减少肉内呈鲜物质的外逸，这样肉味可比小块肉鲜美。2．不要用旺火猛煮。因为一是肉块遇到急剧的高热，肌纤维变硬，肉块就不易煮烂；二是肉中的芳香物质会随猛煮时的水气蒸发掉，使香味减少。3．在炖煮中，少加水，以使汤汁滋味醇厚。

怎么挑选猪肉？摸压肉：新鲜的猪肉质地紧密且富有弹性，用手指按压后会很快复位，但这种弹性在手感上的表现就像是按压豆腐那样，叫做富有弹性，而不是弹性十足。在冰箱里放时间长的猪肉摸起来弹性较小。而变质的猪肉则完全失去弹性，如果用手指用力按压还会把肉按烂，这说明它已经腐败了。看色泽：新鲜猪肉的色泽是红色的，肉质鲜，有弹性，脂肪为白色并且富有弹性，新猪肉的外表有一层灰色的膜，不粘手，有光泽，而放过冰箱的猪肉色泽呈淡白色，恩施土猪肉，也就是说，只要一放过冰箱，它的色泽就不发红了，而是带泛白色，外膜无光泽，肉质浑浊不清，不鲜艳，变质的猪肉外膜完全风干，粘手，从纹理上看已经看不纹理了，新鲜猪肉纹理很清晰。

猪脆骨介绍：猪脆骨是位于猪小排前端的一小段白色软1骨，这段脆骨基本上在肉摊上也是买不到的，基本也是预定了。这种脆骨不同于猪身上的其他脆骨。其他脆骨其实还是比较硬的。而这一小段脆骨非常容易炖烂，非常适合小孩和老人补钙。牙口好的人，还会用这段脆骨做成糖醋排骨或者香酥排骨，吃起来酥酥脆脆的，非常适合下酒。恩施土猪肉-金汇鲜(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！