

# 年猪 金汇鲜商贸有限公司

产品名称	年猪 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

猪是一种非常懒的动物，全身肥肉比较多，只有四肢的位置因为活动量大的原因所以很少有肥肉出现，四肢当中又属两只前腿着力，肉质也是好的。虽然说前腿的肉质好，大家喜欢买，但是大家有没有发现在肉摊上挑选猪肉的人很少说前腿肉，年猪，因为在猪肉当中它有一个特殊的名称，那就叫前槽。武汉金汇鲜商贸有限公司成立于2016年5月，公司深耕恩施地域特色农产品的开发与销售运营，“零号土猪”是公司主导运营的鲜肉品牌。

猪肉保存方法：烹炒，直接把猪肉切成你喜欢的形状，然后直接在锅里面放上一些油，用大一点的活对猪肉进行烹炒，猪肉变了颜色以后，就直接把它沉到容器里面，然后直接把猪肉放在冷藏室里，按照这样的方法，可以放两三天时间。花椒水，首先煮上一些花椒水出来，然后直接把花椒水放凉，凉了以后，就直接把干净肉放到花椒水里面，要确保花浇水的水量淹没了猪肉，按照这样方法储存猪肉的话，在放到冷藏室里面，差不多可以放两三天时间。

冷冻肉：将肉品进行快速、深度冷冻，使肉中大部分水冻结成冰，这种肉称为冷冻肉。冷冻肉比冷却肉更耐贮藏。肉的冷冻，一般采用-23 以下的温度，并在-18 左右贮藏。为提高冷冻肉的质量，使其在解冻后恢复原有的滋味和营养价值，目前多数冷库均采用速冻法，即将肉放入-40 的速冻间，使肉温很快降低到-18 以下，然后移入冷藏库。年猪-

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是湖北 武汉 ,猪肉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在零号土猪领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创零号土猪更加美好的未来。