

# 零号土猪 零号土猪批发价

产品名称	零号土猪 零号土猪批发价
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

内里脊：里脊肉也是我们非常常见的一块猪肉，它分为内里脊和外里脊。外里脊又被称为宝肋肉，适合用来做水煮肉片，口感非常好。内里脊也是猪身上嫩的一块肉，可以说，这块肉比五花肉还要鲜美。而这块肉，你不说老板肯定是不会卖给你的。因为这块肉非常珍贵，一头猪只有一小块。前槽肉猪腿上有两块肉，一块是前腿肉，一块是后腿肉。而前腿肉也被称之为“前槽肉”，是猪腿上“较嫩”的一个部位。这个部位的肉，会比后槽肉更加鲜嫩，瘦肉多，筋多，胶质多。这块肉的口感也比较细腻，做成馅料后，要比后槽肉更加鲜美可口！

猪肉的不同部位肉质不同，一般可分为四级。特1级：里脊肉；一级：通脊肉，后腿肉；二级：前腿肉，五花肉；三级：血脖肉，奶脯肉，前肘、后肘。不同肉质，烹调时有不同吃法。吃猪肉，不同位置的肉口感也不同。猪身上里脊肉较嫩，后臀尖肉相对老些。炒着吃买前后臀尖；炖着吃买五花肉；炒瘦肉较好是通脊；做饺子、包子的馅要买前臀尖。

买猪肉时，当你喊出这“三个字”，摊贩不敢忽悠你，零号土猪批发价，一看就是内行。去肉摊，你让老板给你来块梅花肉，老板一听你就是内行。因为梅花肉在整只猪身上也就五六斤左右，大约有二十厘米长，横切面瘦肉占90%，它会有你数条细细的肥肉丝纵横交错，如果不是经验丰富的老饕，是很少关注的。梅花肉稀少，也合适拿来炒着吃或者是做叉烧，这块肉的特点是特别嫩而且香，吃的时候不会感觉到油腻，而且久煮不老，久炒不柴。梅花肉是公认的猪身上好的肉，同时它也是价格贵的。零号土猪-零号土猪批发价由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉金汇鲜商贸有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为猪肉具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!