

# 恩施土猪肉 武汉金汇鲜

产品名称	恩施土猪肉 武汉金汇鲜
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

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，恩施土猪肉，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。

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”。

猪肉保存方法：方法一、盐水保存。将水煮沸，加入适量花椒和盐，量根据自己口味，尽量浓些保证效果。然后将煮好的水晾凉，把肉放入水中浸泡，这个方法可以保持两三天。方法二、酱油保存。把肉切块放入容器内，取一定量的酱油倒入锅中煮沸，关火，待其温度凉下来后，倒入容器中，使酱油淹没猪肉。这种方法也能保存2个月方法三、米酒，这种方法只适用于那些没有沾过水的猪肉，直接用一些米酒把焯一下，然后挂在通风的地方，储存的时间也很长，猪肉的鲜味也会有一定的保存。

恩施土猪肉-武汉金汇鲜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。