

零号土猪批发价 金汇鲜商贸有限公司

产品名称	零号土猪批发价 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。

猪肉贮存：(1)将肉切成肉片，放入塑料盒里，喷上一层料酒，盖上盖，放入冰箱的冷藏室，可贮藏1天不变味。(2)将肉切成片，然后将肉片平摊在金属盆中，置冷冻室冻硬，再用塑料薄膜将肉片逐层包裹起来，置冰箱冷冻室贮存，可1个月不质。(3)将肉切成肉片，在锅内加油煸炒至肉片转色，盛出，凉后放进冰箱冷藏。食用时应易除猪脖子等处灰色、黄色或暗红色的肉疙瘩，即称为“肉枣”的东西，因为这些地方含有很多病菌和病毒，零号土猪批发价，苦食用则易感1染疾病。

1、猪头肉：里面包括上下牙颌、耳朵、上下嘴尖、眼眶、核桃肉等。猪头肉皮厚、质地老、胶质重。适宜凉拌、卤、腌、熏、酱腊等。2、槽头肉（又称颈肉）：其肉质地老、肥瘦不分宜于做包子、饺子馅，或红烧、粉蒸等。3、前腿肉：这个部位的肉半肥半瘦肉质较老。适宜凉拌、卤、烧、腌、酱腊、咸烧白（芽菜扣肉）等。4、前肘（又称前蹄膀）：其皮厚、筋多、胶质重。适宜凉拌、烧、制汤、炖、卤、煨等。5、前脚（又称前蹄、猪手）：质量比后蹄好。此处只有皮、筋、骨骼，胶质重。适宜作烧、炖、卤、煨等用。6、里脊皮肉：此处肉质嫩、肥瘦相连。适宜卤、凉拌、腌、酱腊或做回锅肉，肥膘部位可做甜烧白等。7、正宝肋：此处肉皮薄，有肥有瘦，肉质较好。适宜蒸、卤、烧、煨、腌，可烹制红烧肉。8、五花肉：这个部位的肉因一层肥一层瘦，共有五层，所以叫五花肉。其肉质较嫩，肥瘦相间，皮薄。量适宜烧、蒸、咸烧白、红烧肉、东坡肉等。

零号土猪批发价-金汇鲜商贸有限公司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!