

# 零號土猪 武汉金汇鲜

产品名称	零號土猪 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

买猪肉，牢记“3买”：一买外观呈肉粉色的猪肉（正常的新鲜猪肉，外观应呈现肉粉色，并且色泽自然，颜色深浅分布均匀，没有深浅不一的情况。如果外观颜色发暗发灰，看上去色泽黯淡，说明放很久，已经不新鲜了；如果外观颜色红得发亮，里面可能含有一些化学制剂，也不建议购买。）二买按下去能迅速回弹的猪肉（看完猪肉的颜色后，第二步我们要做的，就是测试下猪肉的弹性。新鲜的猪肉，应该是富有弹性的，用手指按压后能迅速反弹回来，恢复原状。如果一按就凹进去，久久不恢复原状，说明猪肉的品质不太好，或者放的时间过长了。）三买闻起来有自然肉腥味的猪肉（在看和摸后，第三步自然就是闻气味了。虽说肉类食材大多带有一股肉腥味，但都是正常范围内的，对于大部分人来说，也是能接受的。如果闻起来腥味特别重，甚至带有一股腥臭味，这样的猪肉，不是肉质有问题，就是变质腐烂了。）

用你的眼睛好好看看肉的颜色。这一点操作起来很简单，但是也很难，必须要经常买菜的人才能一眼看出来。新鲜的，品质高的猪肉，一般从外观上看，颜色是相对比较浅一点的粉红色，或者鲜艳的红色，如果猪肉的颜色是深红的或者有点发紫的红色，零號土猪，基本就可以不用买了，一定是放了很久不新鲜的猪肉，或者是有问题的。再者，好的猪肉肉的纹理看起来也是很规整的，丝丝分明，没有磨过得痕迹，肥瘦相间的部位，脂肪呈现的是白色或者是乳白色，而不是其它颜色，这种肉肯定是好肉无疑了。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。零號土猪-武汉金汇鲜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!