

年猪 零号土猪

产品名称	年猪 零号土猪
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

炖猪肉：猪肉具有营养丰富和美味的特点，是烹饪的好原料。做好家常菜炖猪肉的诀窍：1．肉块要切得大些。猪肉内含有可溶于水的呈鲜含氮物质，炖猪肉时释出越多，肉汤味道越浓，肉块的香味会相对减淡，因此炖肉的肉块切得要适当大些，以减少肉内呈鲜物质的外逸，这样肉味可比小块肉鲜美。2．不要用旺火猛煮。因为一是肉块遇到急剧的高热，肌纤维变硬，肉块就不易煮烂；二是肉中的芳香物质会随猛煮时的水气蒸发掉，使香味减少。3．在炖煮中，少加水，以使汤汁滋味醇厚。

如果将买回来的猪肉直接放在冰箱里保存的话，那么一星期过后，家里的猪肉很容易就会失去水分了。那么失去水分的猪肉，不管是炒肉丝还是做成肉馅，它的口感总没有新鲜的好吃。出现这种情况的原因就是，我们在保存猪肉的时候就做错了。保存猪肉的正确做法：首先将买回来的猪肉切成小块，每一小块大概能够炒一顿菜的量就可以了。然后再准备一个干净的刷子，用刷子刷上少许的食用油，然后直接在猪肉表面刷上一层食用油，一定要刷的均匀一些，猪皮以及肥肉和瘦肉之间都要刷一些。食用油的油分子能够在猪肉上面形成一层保护膜，这样在冰箱的低温环境下猪肉表面的水分子就很难流失掉了，保存猪肉的时候我们zui好切成小块保存。这样不管我们是在切的时候还是在解冻的过程中，都是比较省事的啦！土猪就是散养在农户家中，年猪，吃着米糠和剩饭长大的猪，不是养殖场里饲料喂养的猪。这种猪肉因为充满绿色、环保、原生态的气息，所以很是受人欢迎。目前市场上能够被称为土猪的，有四种：一种是农民家养的土猪身上的猪肉，这种是较为正宗的；第二种是半现代半传统方式喂养的猪；第三种是引进国外品种，以放养的方式喂养的猪；第四种是特种养殖。年猪-

零号土猪(推荐商家)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。