

零號土猪 金汇鲜

产品名称	零號土猪 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

土猪就是散养在农户家中，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。

新鲜猪肉肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手。指压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉的正常气味。脂肪团聚于表面，具有香味；次鲜猪肉的肌网色稍暗，脂肪缺乏光泽。外表干燥或粘手，新切面湿润。指压后的凹陷恢复或不能完全恢复。有氨味或酸味。肉汤稍有混浊，脂肪成小粒浮于表面，无鲜味。新鲜猪肉肉质紧密，弹性好，皮薄。膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。不新鲜的肉无光泽，肉色暗红，切面呈绿、灰色，肉质松软，无弹性，粘手，闻起来有难闻的气味。

里脊肉：里脊肉是脊骨下面的肉，它与大排骨相连。里脊肉是纯瘦肉，无脂肪，无筋膜是猪肉中嫩的一部分，炸、炒、炖、煮等烹调方法都适合。肉质鲜嫩，味道可口是人们经常挑选的一块肉。里脊肉颜色均匀、无肥肉、无筋膜我们很容易能挑选出来。

五花肉：五花肉是猪肚子上的肉，是猪身上脂肪多的一块肉。肥瘦分离，一层肥肉，一层瘦肉，层层分明，五花肉通常层数越多，零號土猪，价格越贵，五花肉还分为“三肥两瘦”和“两肥三瘦”，三肥两瘦的五花肉肥肉较多，肥肉很容易融化，适合做红烧肉。两肥三瘦的五花肉瘦肉较多，瘦肉鲜嫩，适合做扣肉、粉蒸肉，非常美味可口。

零號土猪-金汇鲜(图)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位于武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前零号土猪在猪肉中享有良好的声誉。零号土猪取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。零号土猪全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。