

零号土猪 武汉金汇鲜公司

产品名称	零号土猪 武汉金汇鲜公司
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

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。）

猪肉是咱们生活中常吃的一种肉类，猪肉的味道和营养都非常好，所以很多朋友都比较喜欢吃。可以做成各种各样的美食，大部分肉菜都是用猪肉做的。很多朋友在去市场买猪肉的时候都会买上很多，大多数朋友将猪肉买回来之后都会将它直接放在冰箱中保存，其实这样的做法不正确，因为直接放在冰箱里面，它表面会结一层厚厚的冰霜，水分流失比较大，吃起来就会干柴。“土猪肉”和“饲料猪肉”咋区分？土猪和饲料猪的差别就是饮食不同，土猪一般都是吃一些糟糠，不同的养殖户喂养的糟糠用料也不一样，而饲料猪一般都是吃饲料长大的。咱们在市场上经常看到的猪肉，脂肪和瘦肉呈现红白相间的颜色，瘦肉的部分颜色比较鲜艳，这种猪肉一般都是饲料猪肉。而土猪肉的颜色会更深一些，瘦肉的部分呈现暗红色，有些品质高一些的土猪肉，肉质的颜色还会偏向牛肉的颜色。所以大家在挑选猪肉的时候，如果发现猪肉瘦肉的部分颜色偏粉，整体颜色偏淡的，零号土猪，那就是饲料猪肉。肉质颜色深，并且红白相间非常明显的，那就是土猪肉。不过大家也要留意，有些注水的猪肉，肉质会更白，就像泡过水一样的，那就不能挑选了哦。零号土猪-武汉金汇鲜公司(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。