

武汉金汇鲜公司 零号土猪批发价

产品名称	武汉金汇鲜公司 零号土猪批发价
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

在畜肉中，猪肉的蛋白质含量较低，脂肪含量较高。瘦猪肉含蛋白质较高，每100克可含高达29克的蛋白质，含脂肪6克。经煮炖后，猪肉的脂肪含量还会降低。猪肉还含有丰富的维生素B₁，可以使身体感到更有力气。猪肉还能提供人体必需的脂肪酸。猪肉性味甘成，滋1阴润1燥，可提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。猪排滋1阴，猪肚补虚损、健脾胃。

里脊肉：1. 里脊肉是脊骨下面一条与大排骨相连的瘦肉。肉中无筋，是猪肉中较嫩的肉，可切片、切丝、切丁、作炸、熘、炒、爆之用较佳。2. 臀尖肉位于臀部的上面，都是瘦肉，肉质鲜嫩，一般可代替里脊肉，多用于炸、熘、炒。3. 坐臀肉位于后腿上方，臀尖肉的下方臀部，全为瘦肉，但肉质较老，纤维较长，一般多作为白切肉或回锅肉用。4. 五花肉为肋条部位肘骨的肉，是一层肥肉，一层瘦肉夹起的，适于红烧、白炖和粉蒸肉等用。

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，零号土猪批发价，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。

武汉金汇鲜公司-零号土猪批发价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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。零号土猪——您可信赖的朋友，公司地址：武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3，联系人：艾女士。