

# 金汇鲜 零号土猪怎么样

产品名称	金汇鲜 零号土猪怎么样
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

冷鲜肉较好3天吃完。冷鲜肉也叫排酸肉，是平时吃得较多的肉，即屠宰后24小时内将肉的温度降至0 ~ 4℃，并冷藏销售。这种肉现买现吃，如果当天没吃完，可在0 ~4℃的环境下冷藏，3天内吃完。如果放入冰箱冷冻室，应在1个月内吃完。

热鲜肉别超过1天。热鲜肉即屠宰后去掉内脏，不经过任何冷藏、冷冻，直接拉到市场卖的肉。按要求，这种肉买回后当天就应吃完，因为高温下，微生物很容易污染肉类并快速生长繁殖，安全性相对较差，夏季尤其如此，可能早上买的肉晚上就出现异味。

猪肉基础做法：1. 猪肉要斜切，猪肉的肉质比较细、筋少，如横切，炒熟后变得凌乱散碎，如斜切，即可使其不破碎，吃起来又不塞牙；猪肉不宜长时间泡水；2. 猪肉烹调前莫用热水清洗，因猪肉中含有一种肌溶蛋白的物质，在15摄氏度以上的水中易溶解，若用热水浸泡就会散失很多营养，同时口味也欠佳；3. 猪肉应煮熟，因为猪肉中有时会有寄生1虫，如果生吃或调理不完全时，可能会在肝1脏或脑部寄生有钩绦虫。

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，零号土猪怎么样，可烹制红烧肉。8、五花肉：这个部位的肉因一层肥一层瘦，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。

金汇鲜(多图)-零号土猪怎么样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。