

# 零号土猪 零号土猪

产品名称	零号土猪 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

其实猪肉的种类有很多种，有五花肉、有里脊肉、还有后腿肉、臀尖肉等等，做不同菜的时候需要的肉不同，但是如果只是炒菜的话建议大家购买猪前腿的肉，这部分瘦肉多，肉质鲜嫩弹牙，非常适合炒着吃。相信很多人都知道动物的哪一个部位的活动量大、运动多，零号土猪，哪个部位的肉质就会非常的鲜嫩细致，吃起来的味道和口感也就更好了。

五花肉：这个大家应该都知道，五花肉是猪身上“宝贝”的一块肉，它位于猪肋排上，结构是五花三层。在这种肉肥瘦相间，吃起来特别过瘾。五花肉用来做红烧肉，简直就是一绝。而且，五花肉外面的层数越多，也就证明肉质越好！传说中，极1品的五花肉有10层，不过，市场上大多数的五花肉却只有3层，所以大家在买五花肉的时候，一定要看它的肉质是否分明，肥瘦是否均匀等等。

猪肉保存方法：方法一、盐水保存。将水煮沸，加入适量花椒和盐，量根据自己口味，尽量浓些保证效果。然后将煮好的水晾凉，把肉放入水中浸泡，这个方法可以保持两三天。方法二、酱油保存。把肉切块放入容器内，取一定量的酱油倒入锅中煮沸，关火，待其温度凉下来后，倒入容器中，使酱油淹没猪肉。这种方法也能保存2个月方法三、米酒，这种方法只适用于那些没有沾过水的猪肉，直接用一些米酒把焯一下，然后挂在通风的地方，储存的时间也很长，猪肉的鲜味也会有一定的保存。

零号土猪-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。