

# 年猪金汇鲜

产品名称	年猪金汇鲜
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

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，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。

买猪肉时，当你喊出这“三个字”，摊贩不敢忽悠你，一看就是内行。去肉摊，你让老板给你来块梅花肉，老板一听你就是内行。因为梅花肉在整只猪身上也就五六斤左右，大约有二十厘米长，横切面瘦肉占90%，它会有你数条细细的肥肉丝纵横交错，如果不是经验丰富的老饕，是很少关注的。梅花肉稀少，也合适拿来炒着吃或者是做叉烧，这块肉的特点是特别嫩而且香，吃的时候不会感觉到油腻，而且久煮不老，久炒不柴。梅花肉是公认的猪身上好的肉，同时它也是价格贵的。

怎么挑选猪肉？摸压肉：新鲜的猪肉质地紧密且富有弹性，用手指按压后会很快复位，但这种弹性在手感上的表现就像是按压豆腐那样，叫做富有弹性，而不是弹性十足。在冰箱里放时间长的猪肉摸起来弹性较小。而变质的猪肉则完全失去弹性，如果用手指用力按压还会把肉按烂，这说明它已经腐蚀了。看色泽：新鲜猪肉的色泽是红色的，肉质鲜，有弹性，脂肪为白色并且富有弹性，新猪肉的外表有一层灰色的膜，不粘手，有光泽，而放过冰箱的猪肉色泽呈淡白色，也就是说，只要一放过冰箱，它的色泽就不发红了，而是带泛白色，外膜无光泽，肉质浑浊不清，年猪，不鲜艳，变质的猪肉外膜完全风干，粘手，从纹理上看已经看不纹理了，新鲜猪肉纹理很清晰。

年猪-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。