

# 金汇鲜商贸有限公司 恩施土猪肉

产品名称	金汇鲜商贸有限公司 恩施土猪肉
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

我们经常都要去买猪肉，可是我们知道怎样才能挑选到好的猪肉吗？看弹性。好的猪肉如果你用手轻轻按压，它会比较恢复原状，说明猪肉比较好；如果按压不能恢复原状，说明弹性不佳，肉质不好。看手感。要想挑选到好的猪肉，恩施土猪肉，我们可以用手摸一下猪肉。新鲜又好的猪肉一般摸起来不是很湿的，微干或者稍有湿度，但手里不会黏黏糊糊的。反之，说明肉质不好。

前腿肉：前腿肉位于猪前腿上部，肉质比较紧实，而且这种肉里面含有筋。由于猪前腿运动量多，所以前腿上的肥肉比较少，吃起来不油腻富有弹性和嚼劲。适合做饺子馅和肉饼。一般做饺子馅首1选前腿肉。除了前腿肉还有后腿肉，很多人都分不清两者的区别，后腿肉就是猪后腿上部的肉，因为猪后腿运动量少，所以后腿肉含有的脂肪比前腿肉要多，瘦肉很少，肉质比较松弛，所以后腿肉口感上比前腿肉差很多，后腿肉一般用来做火腿。

冷却肉：主要用于短时间存放的肉品，通常使肉中心温度降低到0 ~1 左右。具体要求是，肉在放入冷库前，先将库温降到零下4 左右，肉入库后，保持-1 ~0 之间。猪肉冷却时间为24小时，可保存5 ~7天。经过冷却的肉，表面形成一层干膜，从而阻止细菌生长，并减缓水分蒸发，延长保存时间。武汉金汇鲜商贸有限公司成立于2016年5月，公司深耕恩施地域特色农产品的开发与销售运营，“零号土猪”是公司主导运营的鲜肉品牌。金汇鲜商贸有限公司(多图)-恩施土猪肉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是湖北 武汉,猪肉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在零号土猪领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创零号土猪更加美好的未来。