

零號土猪 金汇鲜商贸有限公司

产品名称	零號土猪 金汇鲜商贸有限公司
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

像现在很多人买肉，都喜欢买一些冷冻肉，零號土猪，不过这样的肉，具体被冻了多长时间，我们是不知道的，这样的肉买回来，吃的不是很放心。所以建议大家平时买肉的时候，不要怕麻烦，尽量吃多少买多少，以免影响到身体的健康。

另外，如果买回来肉实在吃不了，建议大家不要一次性的全部放冰箱里，这样每次要吃的时候，都会一遍一遍的拿出来解冻，容易影响到猪肉的口感和营养价值。可以在放入冰箱之前，一块一块地切好，分开来包装，这样每次吃的时候会更加的方便和健康一点，也减少解冻的麻烦。

黑猪肉和白猪肉的区分方法：（1）口感：黑猪肉的口感会比白猪肉更好，也就是我们所谓的吃在嘴里更香，口感形成的差异，zui为关键的是猪肉的品种还有饲养的方式不同。黑猪一般采用传统天然饲料养殖，说得直白一点，养殖的时候活动的范围更大，白猪一般都是圈养，所以口感上就会出现差异。黑猪肉吃起来肉质更紧实有嚼劲，而不像白猪肉很柴。（2）外形：白猪它的肉质没有能够充分地细化，这是由于生长速度过快造成的，所以白猪猪肉，它的肌内脂肪没有那么多，也就是说白猪瘦肉多膘却很少。这样我们在看的时候一眼就可以分辨出来。要知道肌肉纤维的粗细直接决定了肉质的细嫩程度。刚才已经说过，白猪肉因为脂肪不够，所以吃起来会很柴，黑猪肉则会软嫩一些。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。零號土猪-金汇鲜商贸有限公司由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。零號土猪-金汇鲜商贸有限公司是武汉金汇鲜商贸有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：艾女士。