

恩施土猪肉 武汉金汇鲜

产品名称	恩施土猪肉 武汉金汇鲜
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

粮食土猪肉和饲料猪肉的区别：一，粮食土猪肉肉质紧实，特别是在五花肉上边一点点，农村粮食土猪肉在肥肉与瘦肉之间没有空隙，而饲料猪肉有明显的空隙或脱层现象。二，从颜色上区分。粮食土猪肉颜色要深一些，表面上看不出有任何“水层”现象，饲料猪肉颜色更加暗淡，特别是瘦肉，有泛白现象，还有表面上能够看到水层。三，从猪皮上观察。农村粮食土猪的猪皮比较厚，而饲料猪肉的猪皮稍微要薄一些，因为我们农村粮食土猪一般要长得慢一些，一般都要喂养十个月（300天）左右，而饲料猪的喂养一般在四个月——六个月（120天——180天）左右，因此这两种猪肉的猪皮皮应该有明显的区别。

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，恩施土猪肉，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，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。

梅花肉这块肉大家可能并不熟悉，梅花肉也是近两年才兴起的一种叫法。这块肉名叫猪肩胛肉，位于猪脖子附近。大家都知道，猪血脖肉是不能吃的。但是这块肉并不是猪血脖肉，而是位于猪脖子肉的上方。这块肉的油花十分丰富，看起来就像梅花一样，所以也被称之为“梅花肉”。一般，一头猪身上大约有4-6斤的梅花肉，所以这块肉也比较珍贵。梅花肉口感鲜嫩，而且味道特别好。大家在做烤肉的时候，优先选择这块肉，吃起来鲜嫩爽口，是个不错的选择。

恩施土猪肉-武汉金汇鲜(在线咨询)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从事“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：艾女士。