

# 恩施土猪肉 金汇鲜

产品名称	恩施土猪肉 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

像现在很多人买肉，都喜欢买一些冷冻肉，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。

一般来说，土猪肉的猪皮颜色会偏白，这里可能很多人会提出疑惑，饲料猪肉的表皮也有白色的，这个到底怎么区分呢！要是遇到两种猪皮都是白色的，那么就看看哪个的颜色更白一些。只有颜色更白一些的猪肉才是土猪肉，所以去市场上买猪肉的时候，一定要仔细的观察猪皮的颜色，这样才能够买到好猪肉。一般市场上的猪肉都是一大块一大块的，所以这个时候咱们就可以看到猪肉的肥瘦程度，一般土猪肉的比例是肥肉多瘦肉少，恩施土猪肉，因为它的脂肪层比较厚，而饲料猪肉的瘦肉要比肥肉多一些，外观看上去可能比较出众，但是这种猪肉吃起来的口感并不好，除了这个辨别方法之外，还可以看猪皮的厚度，猪皮要厚一点的，就是土猪肉。

冷鲜肉较好3天吃完。冷鲜肉也叫排酸肉，是平时吃得较多的肉，即屠宰后24小时内将肉的温度降至0 ~ 4℃，并冷藏销售。这种肉现买现吃，如果当天没吃完，可在0 ~4℃的环境下冷藏，3天内吃完。如果放入冰箱冷冻室，应在1个月内吃完。

热鲜肉别超过1天。热鲜肉即屠宰后去掉内脏，不经过任何冷藏、冷冻，直接拉到市场卖的肉。按要求，这种肉买回后当天就应吃完，因为高温下，微生物很容易污染肉类并快速生长繁殖，安全性相对较差，夏季尤其如此，可能早上买的肉晚上就出现异味。

恩施土猪肉-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。