

# 零號土猪 零号土猪

产品名称	零號土猪 零号土猪
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

由于猪肉的纤维组织比较柔软，还含有大量的肌间脂肪，因此比牛肉更好消化吸收。中医上认为，多吃猪肉中的瘦肉有滋1阴润1燥的作用，对热病伤津、消渴羸瘦、燥咳、便1秘等疾病都有一定的治1疗1效果。按照所处的部位不同，猪肉大体分为10种。不同部位的猪肉在脂肪含量和口感上有很大的不同，也因此适合不同的烹调方法。

猪肉在中国是一个巨大的消费市场，除了回1民不吃猪肉，很多家庭的首1选肉类必选猪肉，用猪肉来烹制出各种可口佳肴，猪头猪脸，猪脚猪肘，猪下水，一一都被利用起来。东北人做猪肉的名菜就是白肉血肠，白肉就是水煮五花肉，血肠就是猪肠灌上热气腾腾的猪血，再佐以东北特色酸菜切丝一起下入锅里，慢慢炖。浙江人将猪肉做成名传天下的金华火腿，金华火腿的特别之处是需要用两头乌的猪来制作，所谓两头乌，就是猪的头尾都是黑色的，腌制需要挑选一年冷的时候腌制，到春天开始晾晒，夏季发酵，零號土猪，如此繁复才能成就一只金华火腿，这是猪肉的魅力所在。

病畜肉：通常是急宰的肉，肉体明显放血不全。肌肉色泽深或呈暗红色，可见们，j的暗红色血液浸润区。脂肪及结缔组织、胸、腹膜下的血管显露，内有余血，指压有暗红色血滴溢出；脂肪组织染成淡玫瑰红色。病畜肉的宰杀刀口：一般不外翻，刀口周围组织稍有血液浸染的现象，骨1髓红染。淋巴1结肿大，且有暗红色或其他相应的病理变化。

零號土猪-零号土猪(推荐商家)由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”选择武汉金汇鲜商贸有限公司，公司位于：武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3，多年来，零号土猪坚持为客户提供好的服务，联系人：艾女士。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。零号土猪期待成为您的长期合作伙伴！