

# 零号土猪 年猪

产品名称	零号土猪 年猪
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

猪肉贮存：(1)将肉切成肉片，放入塑料盒里，喷上一层料酒，盖上盖，放入冰箱的冷藏室，可贮藏1天不变味。(2)将肉切成片，然后将肉片平摊在金属盆中，置冷冻室冻硬，再用塑料薄膜将肉片逐层包裹起来，置冰箱冷冻室贮存，可1个月不质。(3)将肉切成肉片，年猪，在锅内加油煸炒至肉片转色，盛出，凉后放进冰箱冷藏。食用时应易除猪脖子等处灰色、黄色或暗红色的肉疙瘩，即称为“肉枣”的东西，因为这些地方含有很多病菌和病毒，苦食用则易感1染疾病。

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。

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，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。零号土猪(多图)-年猪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为客户提供“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”等业务，公司拥有“零号土猪”等品牌，专注于猪肉等行业。，在武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：艾女士。