

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

猪肉保存发法：涂蜂蜜，直接把猪肉切成条状，切好了以后，直接在猪肉表面涂上一些蜂蜜，然后把这些条状的猪肉穿在线上，直接放到很通风的地方，也可以储存上好一段时间呢，这种方法也可以让猪肉更加鲜美。浸泡到猪油里，首先直接把买回来的猪肉煮熟，煮熟了以后要趁着猪肉还比较热的时候，零號土猪，直接把它放到熬好的猪肉里面，就能够保存很长时间了。

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。

母猪肉：皮肤组织结构松弛，发粗发白，较厚硬，颈部和下腹部皮肤皱缩，若宰杀时间长，皮肤干缩会更显著，失去弹性。皮肤与皮下脂肪结合不紧缩，两者之间有一层薄脂肪呈粉红色，即所谓“红线”。脂肪外膜黄白色。由于皮下脂肪薄，显得肌肉瘦，常呈砖红色。乳1头大、长而油滑，呈圆锥形，两侧乳1房有乳1腺，切开可见灰白色乳1腺深入脂肪层，类似蜂窝状，乳1房周围毛孔粗大而稀少。肋骨一般扁而宽，骨膜淡黄色，老的母猪肋骨隆起显著，正常猪的肋骨呈青红色。

零號土猪-金汇鲜商贸有限公司(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位于武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前零号土猪在猪肉中享有良好的声誉。零号土猪取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。零号土猪全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。