

云南香格里拉猪 香猪 香猪肉 .藏香猪 藏香猪肉(网购拍)

产品名称	云南香格里拉猪 香猪 香猪肉 .藏香猪 藏香猪肉(网购拍)
公司名称	陈晋斌（个体经营）
价格	80.00/千克
规格参数	产品类别：:猪肉 原产地：:云南香格里拉 售卖方式：:散装
公司地址	中国 云南 香格里拉县 云南省迪庆藏族自治州香格里拉县
联系电话	86 0887 18708878263 18708878263

产品详情

产品类别：	猪肉	原产地：	云南香格里拉	售卖方式：	散装
类型：	冷冻	商品条形码：	01	品牌：	藏香猪
卫生许可证：	4545465	产品标准号：	45645	保质期：	10（天）
生产厂家：	陈晋斌	型号：	02	储藏方法：	冷冻
绿色食品：	是	特产：	是	有机食品：	是
包装规格：	20*20（mm）				

藏香猪又名“人参猪”是一种高原具有极强抗病力和抗寒力瘦肉型土猪，属野外牧养类。

香格里拉海拔3000 - 4000米，是纯种藏香猪最佳生长地区。当地藏香猪放养在山林间，多以可食性植物、野草为食。

特点：高海拔的野外放养，藏香猪的体格非常健壮，嘴尖头长，蹄细骨硬，善于奔跑，心肺功能特别发达，具有极强抗病力和抗寒力，成年藏香猪大都自然生长两年以上。因此品质优良、肉质好（脂肪含量很低，猪皮薄，肉质鲜美，营养丰富）。

藏香猪虽然成长周期稍长，但其繁殖能力较强，最多一年可繁殖2次（8、9月份和2、3月份），一次产仔8头左右。藏香猪的品质上有“六个最”即：肉品中氨基酸含量最高，微量元素最高，脂肪含量最低，猪肠最长，猪皮最薄，鬃毛最长，是藏区的传统民族美食，也是藏族饮食文化的一个品牌。

香格里拉藏香猪肉的烹饪方法：

（1）不能破坏猪皮的组织结构，因为藏香猪的猪皮吃起来极具特色。

(2) 请将藏香猪排骨或脊骨用于煲汤，两个小时后观察汤色的变化，是否呈奶白色，味道是否浓香。同时用一般猪的同样部位煲汤，两个小时后观察其变化（只有充分对比才显差距）。

(3) 五花肉最适合做红烧肉，或四川的回锅肉或生爆（在切片时，请做到0.5公分以上厚度为佳）。

(4) 后腿肉也可以做红烧肉，蒸菜，清炖，清炒肉丝或肉片等（加野生食用菌，如野生松茸等）

(5) 肘子最好用于蒸。

(6) 猪手用于炖汤（加野生食用菌，如野生松茸等）。

(7) 前腿肉适合做狮子头，大排用于焖、红烧、蒸等菜品。在操作时请不要加味精和鸡精，尽量保持原滋原味。

为你提供安全、放心的服务，是我们工作的动力！