

# 烟熏腊肉 金汇鲜

产品名称	烟熏腊肉 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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：武汉金汇鲜商贸有限公司

为什么足龄的生态土猪肉更好吃？很多人其实并不知道真正猪肉的味道，烟熏腊肉，因为我们平时吃到的多是简单的蛋白质的味道，而足够日龄的猪肉，具有很多还不能真正化学分离和定义的独特的风味，足龄土猪肉的皮是香和糯的，猪骨是硬和香的，因为钙质等微量元素积累的足够多，排骨等就会有奇妙的风味，猪骨煲出的汤也会有奇妙的骨香味，当然这指的是不喂激素、药物的猪肉。

随着生活水平的不断提高，我们对肉类的品质也有了更高的要求，然而，却常常发现餐桌上的猪肉已经没有了以前的肉味~为了追求经济效益的规模化养殖各类杂交猪品类兴起利用合成饲料喂养催长生长速度快，抗病力差，肉质松散不好吃，也不健康，人们越来越多地怀念小时候，那种回忆里的猪肉香那种幸福和安心的味道，当人们开始越来越关注肉类的安全、健康和其本真的味道，我们走进大山为家人们找寻。

### 哪些猪肉不要买

- 1、摸起来黏手的不买：用手摸，如果有点黏手则说明猪肉变质了，新鲜的猪肉外表是微干或者湿润的，它的切面有点潮湿，摸上去有油质感但是不会黏手。
- 2、按压没有弹性的不买：新鲜的猪肉肉质紧密且有弹性，用手指按压下去后迅速的回弹，随着贮藏时间的增加，猪肉中的蛋白质脂肪会逐渐的分解，肌纤维被破坏，会使得猪肉表面没有弹性。

3、闻着有异味的不买：腐烂变质了的猪肉表面和内部都会有腐臭味，但是新鲜的猪肉只有肉类的鲜香气味，不会有其他的异味。

4、毛根发红的不买：在购买猪肉的时候可以将猪毛拔下来看毛根的颜色，如果毛根发红，则说明是病猪，健康的猪毛根是白净的。

烟熏腊肉-金汇鲜(图)由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。烟熏腊肉-金汇鲜(图)是武汉金汇鲜商贸有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：艾女士。