

恩施烟熏腊肉 武汉金汇鲜

产品名称	恩施烟熏腊肉 武汉金汇鲜
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

恩施土猪是恩施山区土猪的总称，是湖北省畜禽遗传资源保护目录中的畜禽品种，属西南型肉脂兼用型猪种，具有适应山区环境条件，耐粗饲，恩施烟熏腊肉，肉质细嫩，宜于加工火腿、熏肉等特点。早在明清时代，恩施黑土猪就是当地农民向恩施土司进贡的贡品。

据当地老人回忆，解放战争时期，贺元帅在恩施武陵山脉剿匪，一次打了胜仗后，当地百姓杀猪宰牛来庆贺，贺元帅品尝了当地的黑土猪后赞不绝口，直称道：这是土猪之1王。

猪有天赋拱土的遗传特性，拱土觅食是猪采食行为的一个突出特征。猪鼻子是高度发育的器官，在拱土觅食时，嗅觉起着决定性的作用。尽管在现代猪舍内，猪还表现拱地觅食的特征，喂食时每次猪都力图占据食槽有利的位置，有时将两前肢踏在食槽中采食，如果食槽易于接近的话，个别猪甚至钻进食槽，站立食槽的一角，就像野猪拱地觅食一样，以吻突沿着食槽拱动，将食料搅弄出来，抛洒一地。在天然氧吧中自由成长的黑毛猪，喝的山泉，吃的是野菜茶叶和粮食，坚决不吃饲料。静下来是一头猪，动起来就是一只兔！动作敏捷，快如闪电。野蛮体魄，咆哮如雷，毛色发亮，从来就没有生过病。白切黑猪肉的做法：猪皮用炭火烧至焦黄，刮清表层，冷水入锅焯水。煮沸倒出漂洗挤净血水，再入锅加山泉水，大火除净浮沫，改文火煮40分钟捞出。摊凉改刀成薄片，配生蒜蓉加生抽作蘸料。吃完黑猪肉，再喝一杯绿茶，这就是生活。恩施烟熏腊肉-武汉金汇鲜(在线咨询)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。