

零号土猪 恩施腊肉批发

产品名称	零号土猪 恩施腊肉批发
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

土猪肉在口感上和一般猪肉有什么区别？土猪瘦肉部分吃起来不柴，肥肉比较香。原因是猪肉的香味主要来源于肌间脂肪，只有达到一定的生长周期，肌间脂肪才会沉淀，肉才会香。黑土猪的生长周期一般都在是十一个月以上，而普通的白猪只有几个月的饲养时间，所以黑土猪肉比白猪肉好吃。武汉金汇鲜商贸有限公司深耕恩施地域特色农产品的加工与营销运营，“零号土猪”是公司主导运营的高端鲜肉品牌。

回锅肉：食材：五花肉250g、红辣椒1个、青蒜适量、姜适量、大蒜适量、豆瓣适量、油适量。

做法：1)将五花肉放入冷水锅中，加入几片姜，一起煮；2)煮到用筷子很容易插进去，就表示肉煮好了，关火，捞出；3)准备好其他原材料，五花肉冷后切成薄片；4)锅烧热，放入适量的油，下入姜片和大蒜片爆香；5)爆香后加入豆瓣酱一起煸炒；6)翻炒两下后加入切片的五花肉；7)一起翻炒，直至五花肉表面都裹着豆瓣酱且微微出油后；8)加入红辣椒和大蒜白；9)将它们翻炒几下；10)再加入大蒜叶；11)翻炒均匀；

土猪肉的辨别方法：1：看猪皮的厚度。土猪的生长周期较长，所以猪皮的厚度更厚一些，而饲料猪由于生长周期短，猪皮的厚度一般比较薄，在0.2cm之间，而土猪肉的厚度比它要厚到三四倍的样子。2：看猪肉的颜色。土猪肉的瘦肉颜色看上去是淡红色的，不是特别鲜艳但也不是很暗淡的那种，恩施腊肉批发，而且拿起来对着光看有一点通透的感觉，肉质也比较细腻。但饲料猪的颜色看上去要么比较鲜艳，要么很暗淡，肉质也相对来说粗糙一些。3：看肉的肥瘦比例。土猪肉的肥瘦比例一般是1.5：1甚至更少，而饲料猪的瘦肉会明显多很多，从腰柳肉和里脊肉那里容易分辨出来，所以大家买的时候要仔细观察

分析。4：看肉的毛孔。土猪肉的毛孔比较大，摸上去有很粗糙的感觉，而饲料猪的表皮毛孔很细或者基本上看不到，这也是区分真假土猪肉的技巧之一。5：闻猪肉的气味。对比之下你会发现，土猪肉除了肉本身的味道，没有其他奇怪的气味，但是饲料猪的味道就会比较大，这主要跟猪平时吃的东西有关。6：用手摸触感。土猪肉的瘦肉有点软软的，而且有韧劲，还有一点粘手的感觉，用刀切的时候会粘在刀上，而饲料猪的肉摸起来要么很干燥，要么水分很大，用刀切的时候也不会很粘。零号土猪(多图)-恩施腊肉批发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是从事“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！
联系人：艾女士。