

恩施黑猪 金汇鲜

产品名称	恩施黑猪 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

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，恩施黑猪，刮清表层，冷水入锅焯水。煮沸倒出漂洗挤净血1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。

猪（Pig、Swine）是一种脊椎动物、哺乳动物、家畜，也是古杂食类哺乳动物，主要分为家猪和野猪。当前人们认为猪是猪科动物的简称，猪依据品种的不同，体貌特征也各不相同；通常以耳大，头长，四肢短小，鼻直，身体肥壮，腰背窄为主要形体特征。毛发较粗硬，毛皮颜色通常为白色、粉色、黑色、棕色和花色。一般来说，家猪是指人类蓄养多供食用的猪种类型。

黑猪肉的特点：黑猪肉富含铁、蛋白质和维生素，这些营养物质是崇尚节食的现代人极其缺乏的，特别是胆固醇含量和脂肪含量都比普通猪肉低，黑猪肉的脂肪含量还低很多。黑猪肌肉中的不饱和脂肪酸明显高于长白猪，尤其是氨基酸含量更高，食用后对人体有更高的营养和保健作用；与国外品种相比，黑猪肌肉纤维多，纤维直径小，肉质细嫩，口感好。恩施黑猪-金汇鲜(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在猪肉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，零号土猪一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：艾女士。