

腊肉批发 武汉金汇鲜

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 腊肉批发 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

在优美的自然环境条件下养殖的恩施地方良种土猪，以舍牧结合的饲养方式喂养，在育肥前期以放牧为主。采食天然无污染的野果、草根、中草药植物以及各种天然昆虫、蚯蚓、蚂蚁、蚂蚱、牧草种子等，回圈后再补喂精料。体重达到50公斤以上转入圈养催肥，育肥阶段用地产的天然饲料，以自家农田自产的本土富硒玉米、大豆马铃薯、红薯、富硒南瓜为原料，同时辅以富硒蔬菜、富硒菊苣牧草，腊肉批发价格，精粗搭配传统喂养。

在土家人看来，猪是通人性的。舀几瓢泔水，和上猪草粮食，一桶桶地提，一瓢瓢地倒，由它自由生长，以尽天年。春天喂仔猪，过年杀年猪，让猪在阳世上度过一年，喂起来全心全意，吃起来心安理得，这才是我们土家人喜欢的美食。鲜肉，肉质结实，水分含量低，膘肉透明，滑而不腻，烹饪满室生香，食之鲜嫩爽口。加工成腊肉，则颜色鲜红，芳香味美，经年存放，品质依旧。做成大肉，肥的黄金亮色，瘦的筋肉强健，吃一块肉，就一杯包谷酒，你会感到无比的惬意!猪肉的保存方法都有哪些：冰箱冷冻买回来的猪肉如果不能一次性全部做完的话，自然是要放到冰箱里面冷冻的，但是放在冰箱里面冷冻的话，也是有讲究的，需要提前将一整块的猪肉切好分装在一个一个干净的保鲜袋当中，这样下一次再吃的话，就可以将自己想要吃的量拿出来，不用一次性将一整个猪肉拿出来解冻，然后再次冻上。如果家里面没有冰箱的话，那么最好的保存方法就是将猪肉清洗干净之后，在表面抹上厚厚的一层食用盐，食用盐可以将猪肉里面大部分的水分吸走，然后将腌好的猪肉挂在一个阴凉通风的地方，这样至少可以保存半年的时间。腊肉批发价格-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。