

# 恩施黑猪 金汇鲜商贸有限公司

产品名称	恩施黑猪 金汇鲜商贸有限公司
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

红烧肉：食材：五花猪肉450g、大葱1根、八角4颗、冰糖30克、细盐1/3小匙、生抽2大匙、料酒2大匙。

做法：1)锅内烧开水，放入肉块烫约2-3分钟，捞起洗净备用。2)锅内放1大匙油，放入小块冰糖中小火炒糖色。3)至锅内开始冒烟时，恩施黑猪，冰糖溶化变成深褐色。4)先加入大葱，姜片，八角炒出香味，再加入五花肉小火煸炒。5)煸炒至五花肉出少许油脂，并均匀上色。6)加入清水，水量刚没过肉块。盐，生抽，老抽，料酒。7)加盖大火烧开后，转小火焖约60分钟，当汤汁剩1/3时把姜片，八角，大葱夹出。8)约50分钟时，开盖中火将汤汁煮至浓稠即可。

大山中的土家人靠山吃山，靠水吃水，与天地为伴，与大自然和谐相处。种田喂猪成为衣食之源，用美味告慰自己的田间地头劳作的辛劳。得天独厚的农耕历史，孕育了世世代代的土家族人民。当地民间自古流传流传一句俗语“穷不丢书，富不丢猪”而当地的老百姓一直没有放弃自己喂养“年猪”的习惯。“零号土猪”养殖历史悠久，是国家认定的土家原生态优良品种。育成后的土猪，重量为200KG左右，体型带膘，脊背二尺膘左右，头尖，臀部肉多。是市场上少见的土杂猪肉品种。沿袭土法山养，猪仔全程采用土家族传统的饲养方式，选用当地种植的作物与山泉水来饲养土猪。并能保证适量的“放风”运动。喂养过程中饮用天然山泉水，食用富硒南瓜、红薯、谷物糠米等天然食材，住生态猪圈。以“零添加、零注水、零病害、零重金属等多重出品标准，提供健康、安全、纯天然的高品质生态猪肉！目前，零号土猪已陆续进驻京东生鲜、美团、朴朴超市等生鲜平台，零号之家之所以能够不断打通新渠道的壁垒，也说明其过硬品牌实力。恩施黑猪-金汇鲜商贸有限公司(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实力不俗，信誉可靠，在湖北武汉的猪肉等行业积累了大批忠诚的客户。零号土猪带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入\*\*，共创美好未来！