

清之坊 猪肉脯正片 靖江双鱼风味 250g

产品名称	清之坊 猪肉脯正片 靖江双鱼风味 250g
公司名称	常熟市虞山镇食味轩休闲食品店
价格	14.00/包
规格参数	
公司地址	常熟市虞山镇新厍村（原新厍窑场）
联系电话	86 0512 01234567 15850810536

产品详情

有新老两种包装，品质都是一样的，随机发货。

靖江的猪肉脯闻名已久，口味其实自不必多说的。但有些朋友可能还是第一次尝，介绍一下是必要的。就形状而言，成品猪肉脯一般分为正片、副片两种。正片，是整齐规则的切片，绝大多数都很齐整。副片呢，则是肉脯皮且正片后剩下的边角部分，无法切成正片了，这样随便切小后即为副片了，其中正片一般又有4cm*6cm、5cm*8cm、8cm*11cm三种规格，4cm*6cm一般用来包装礼盒及小包装的，5cm*8cm和8cm*11cm则一般我们简称为小正片和大正片。

如同喝茶一样，品尝猪肉脯的方法其实也是有讲究的。有朋友要问了，不是开袋既食的么，有什么特别的讲究呢？恩，是的，但是为了更好地体会、享受猪肉脯给我们带来的美味，不妨参考一下我的经验啦！

闻香：未见其形，先闻其香，用在这里很合适，轻轻拿起一片，放在唇边轻嗅，淡淡的鲜美肉香飘入鼻中，食欲及唾液随之舒展开来。

观色：观察肉脯的色泽，肉质的纹理，这边就考验配料及摊筛师傅的功力了，色泽太暗，不行，色泽过于鲜红，也不行。肉质的纹理要顺，太乱会影响口感，给人感觉可以用手轻松撕一小片。这样，口水是否已经忍不住要流出来了呢？

缓嚼：放一片入嘴，感觉就向对冰淇淋一样，试图用口水将之融化，甜香缓缓释放开来，感觉肉脯似乎软了，慢慢地嚼，慢慢地品，随着不断咽下的口水，也咽下了一口口的美妙滋味！干、香、甜、鲜、咸，各种味道交织在一起，源源不断地释放，好精彩！忘记了时光一般，一片嚼完了，余味萦绕口中，忍不住想再塞上一片……

作为地道的江南名品，靖江肉脯的口味还是稍微偏甜、偏鲜一些的，另外，因为肉脯的传统生产工艺很多部分均为手工制作，所以，尤其是在肉质的纹理、干湿度方面与批次有关，并非每一批都完全一样的，不过，好口味依然。

靖江的猪肉脯闻名已久，口味其实自不必多说的。但有些朋友可能还是第一次尝，介绍一下是必要的。就形状而言，成品猪肉脯一般分为正片、副片两种。正片，是整齐规则的切片，绝大多数都很齐整。副片呢，则是肉脯皮且正片后剩下的边角部分，无法切成正片了，这样随便切小后即为副片了，其中正片一般又有4cm*6cm、5cm*8cm、8cm*11cm三种规格，4cm*6cm一般用来包装礼盒及小包装的，5cm*8cm和8cm*11cm则一般我们简称为小正片和大正片。

如同喝茶一样，品尝猪肉脯的方法其实也是有讲究的。有朋友要问了，不是开袋既食的么，有什么特别的讲究呢？恩，是的，但是为了更好地体会、享受猪肉脯给我们带来的美味，不妨参考一下我个人的经验啦！

闻香：未见其形，先闻其香，用在这里很合适，轻轻拿起一片，放在唇边轻嗅，淡淡的鲜美肉香飘入鼻中，食欲及唾液随之舒展开来。

观色：观察肉脯的色泽，肉质的纹理，这边就考验配料及摊筛师傅的功力了，色泽太暗，不行，色泽过于鲜红，也不行。肉质的纹理要顺，太乱会影响口感，给人感觉可以用手轻松撕一小片。这样，口水是否已经忍不住要流出来了呢？

缓嚼：放一片入嘴，感觉就向对冰淇淋一样，试图用口水将之融化，甜香缓缓释放开来，感觉肉脯似乎软了，慢慢地嚼，慢慢地品，随着不断咽下的口水，也咽下了一口口的美妙滋味！干、香、甜、鲜、咸，各种味道交织在一起，源源不断地释放，好精彩！忘记了时光一般，一片嚼完了，余味萦绕口中，忍不住想再塞上一片……

作为地道的江南名品，靖江肉脯的口味还是稍微偏甜、偏鲜一些的，另外，因为肉脯的传统生产工艺很多部分均为手工制作，所以，尤其是在肉质的纹理、干湿度方面与批次有关，并非每一批都完全一样的，不过，好口味依然。