

# 恩施土猪肉 零号土猪

产品名称	恩施土猪肉 零号土猪
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

### 猪肉保存小秘诀

- 1、把猪肉浸泡在煮沸冷却之后的花椒盐水中可以保鲜2-3天。
- 2、先把猪肉切成3寸左右的方块，再在猪肉块上涂上蜂蜜，再将肉用线串起来后挂在通风的地方，可以保存一段时间，而且肉的味道会更鲜美。
- 3、把鲜肉煮熟之后趁热将肉放进刚刚熬好的猪油中，能够保存比较长的时间。
- 4、把肉切成1cm厚的肉片，再用沸水烫一下，待猪肉变凉之后再涂上适量的盐，再将肉片装进容器，用纱网将容器封口，再放在阴凉通风的地方，即使是在温度较高的天气，也可以保存15-20天左右。
- 5、往鲜肉上喷葡萄糖溶液，可以保鲜30天以上。

“ 硒都黑土猪 ” 与其他猪种相比，硒都黑土猪肉肌肉有光泽，呈樱桃红色，大理石花纹明显；脂肪呈乳白色；外表微干或有风干膜，不粘手；指压后的凹陷立即恢复；香味浓郁。理化指标：瘦肉中蛋白质含量 21%，肌间脂肪 5%，硒含量 0.08 毫克/千克。富含钾、钠、镁、铁、锌、硒等人体所需的矿物质元素和不饱和脂肪酸，被誉为“ 食中珍品 ”，是目前市面上精贵的猪肉之一。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，恩施土猪肉，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，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。恩施土猪肉-零号土猪(推荐商家)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。