

来凤土猪 武汉金汇鲜

产品名称	来凤土猪 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

猪肉的食用注意事项

- 1、一般人群食用猪肉，如果食用太多，摄入的热量会比较多，来凤土猪，而多余的热量会转化成脂肪储存在人体内，使人肥胖，容易引发多种疾病。
- 2、吃太多或是冷食猪肉会引起胃肠饱胀或是腹胀腹泻，偏瘫中1风患者及肠胃虚寒、需肥身体、痰湿症、宿食不化者要慎吃或少吃脂肪和猪油，以免加重病情。
- 3、头晕、老人燥咳无痰、阴虚不足、大便干结及营养不良者适合食用猪肉，痰湿偏盛、湿热偏重、舌苔厚腻的人群zui好不要食用猪肉。

黑猪肉颜色鲜红，颜色几乎和牛羊肉一样，这与黑猪的日常跑步、跨栏、游泳等运动有关，因为运动量大，肉含氧多，黑猪肉的颜色看起来自然健康。而普通猪肉是传统圈养繁殖的，所以它的肉不富含氧气，颜色看起来也很差。黑猪肉的味道特别香，有明显的油流入口的感觉，瘦肉有嚼劲，这主要是因为黑猪每天以玉米、麦糠等粗粮为主食，再加上大量的运动，使得黑猪肉的肌纤维丰富，吃起来自然好吃，耐嚼。另外，黑猪肉的皮也挺滑嫩的，但不失韧性，美容效果也不错，而普通猪从食材上来说都是比不上黑猪的，营养就更不用说了。

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。

来凤土猪-武汉金汇鲜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一家从事“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“零号土猪”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使零号土猪在猪肉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！