

土猪肉好吃吗 零号土猪

产品名称	土猪肉好吃吗 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

养成后的零号土猪肉切片后色如桃花，霜花初绽，现大理石纹。脂肪洁白有光泽。晶莹细腻。烹饪后瘦肉不柴，肉质紧实，肥肉香而不腻。肉皮胶质丰富，土猪肉好吃吗，弹糯细腻，回归猪肉本来的味道。历经十几道检疫检测标准，三十九道工业化屠宰标准，全程冷链运输配送。让生命自然，让味觉本真。从深山，到城市，只是一个用心的距离。将深山里的馈赠传递到世界，只为每一口香醇的“零号土猪”。

土猪饲养方式：

历经深山，漫养四季，食粗粮、引泉水。土家原生态，土法饲好猪。从土家农耕文化中传承来的。种稻吃米，养猪吃肉。零号土猪的饲养方式一直保持着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。

- 1、土猪宰杀后其猪皮白中发青，瘦肉肉质比较细且颜色呈鲜红色，而瘦肉型猪的瘦肉颜色较浅；
- 2、用手摸，土猪的瘦肉摸起来弹性好，而瘦肉型猪的弹性略差，背膘摸起来较软；
- 3、从肥瘦比例看，土猪的肥膘（皮层下的脂肪）较厚，大约有三四指厚，肥肉所占的比例比瘦肉型猪高，而瘦肉型猪的肥肉则较少；
- 4、土猪肉吃起来有自然肉香味，有嚼头，而普通猪肉则没有这个特点。

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，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。

土猪肉好吃吗-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辉煌，共创美好未来！