

猪肋排厂家价格

产品名称	猪肋排厂家价格
公司名称	临沂万商实业有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	临沂兰山区临西六路
联系电话	0539-2769988 15919718051

产品详情

脖子肉又称血脖，这块肉肥瘦不分，肉者质差，一般多用来作馅。

猪头宜于酱、烧、煮、腌，多用来制作冷盘，其中猪耳、猪舌是下酒的好菜。凤头肉：这个部位肉质细嫩、微带脆、瘦中夹肥。适宜做丁、片、碎肉末等。可用于炒、溜，或做汤等。

眉毛肉：这是猪胛骨上面的一块重约一斤的瘦肉，肉质与里脊肉相似，只是颜色深一些，其用途跟里脊肉相同。脖子肉又称血脖，这块肉肥瘦不分，肉者质差，一般多用来作馅。

猪头宜于酱、烧、煮、腌，多用来制作冷盘，其中猪耳、猪舌是下酒的好菜。凤头肉：这个部位肉质细嫩、微带脆、瘦中夹肥。适宜做丁、片、碎肉末等。可用于炒、溜，或做汤等。

眉毛肉：这是猪胛骨上面的一块重约一斤的瘦肉，肉质与里脊肉相似，只是颜色深一些，其用途跟里脊肉相同。调查发现，某地八十岁以上的长寿老人们几乎每天都吃猪肉，主要由于烹调方法不同，猪肉煮的时间都很长，先将猪肉煮二三小时后，再加入海带或萝卜又煮一小时，做成一种汤菜食用。经过化验分析，猪肉经长时间炖煮后，脂肪会减少30-50%，不饱和脂肪酸增加，而胆固醇含量大大降低。猪肉虽是日常食品，一般健康人和患有疾病之人均能食之，但多食令人虚肥，大动风痰，多食或冷食易引起胃肠饱胀或腹胀腹泻。对于脂肪肉及猪油，患高血压或偏瘫（中风）病者及肠胃虚寒、虚肥身体、痰湿盛、宿食不化者应慎食或少食之。一般入药均为猪瘦肉。TEL：156-6656-9319 QQ微信同号：

320-859-232