

# 猪大排厂家价格

产品名称	猪大排厂家价格
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

由于猪肉也含有腥味，因此有很多人也不喜欢，这是由于脂肪经过长时间所产生的油臭味，然后具有光泽且按压住时具有弹性者，即是新鲜的肉；肉质不坚实，而颜色不新鲜者，其包含在肉中的脂肪无论如何烹调也不会好吃，脂肪一旦氧化之后，便容易引起胃部的不适。猪肉变质的期限比牛肉快三倍，保存时应特别注意。家猪不重要部位屠宰产生的猪耳朵、猪脚、猪鼻子、猪头、猪舌头甚至猪内脏所成的猪肉，还可以与其他蔬菜炒成菜肴。此做法于东亚、美国南方、欧洲等地都有。除此，猪血也在中国内地被称为“血豆腐”，台湾还有使用猪血与米做成的点心，台湾人称此为猪血糕。调查结果发现，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