

猪小排厂家价格

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 猪小排厂家价格 |
| 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。买猪肉时，根据肉的颜色、外观、气味等可以判断出肉的质量是好还是坏。优质的猪肉，脂肪白而硬，且带有香味。肉的外面往往有一层稍带干燥的膜，肉质紧密，富有弹性，手指压后凹陷处立即复原。 TEL：156-6656-9319 QQ微信同号: 320-859-232