

夹心肉是什么部位（猪肉的不同部位分别应该怎么吃）

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/bf809938e666210a4ee63497e20546b4.html>

范文网，为你加油喝彩！

猪肉是我们日常生活中喜食的一种肉类，而随着人们生活水平的提高，对于猪肉的吃法也越来越精细。要知道，猪身上有好多部位，不同部位的肉质不一样，吃起来口感也是大不相同。

很多人若是不懂得分辨猪肉部位，在选购猪肉的时候就很容易上当受骗。那么猪夹心肉是哪部分？不同猪肉部位的吃法是怎样？一起来了解下吧。

猪夹心肉是哪部分？

夹心肉位于前腿上部，质老有筋，吸收水分能力较强，适于制馅，制肉丸子。在这一部位还有一排肋骨，叫小排骨，适宜作糖醋排骨，或煮汤。

不同猪肉部位的吃法是怎样？

1、五花肉

五花肉又叫三层肉，相信大家都十分熟悉，它位于猪身的腹部，这个位置脂肪组织非常多，其中又夹杂着一些肌肉组织，因此五花肉都是肥瘦相间，最为鲜嫩多汁，吃起来口感层次丰富。

而五花肉的吃法也是多种多样，大家熟知的梅菜扣肉、回锅肉、红烧肉等都是以五花肉为主要食材来世不相遇小说材制作而成的。

2、里脊肉

里脊肉位于猪的脊椎骨内侧，是脊骨下面一条与大排骨相连的瘦肉。里脊肉肉中无筋，是猪肉中最嫩的肉，可切片、切丝、切丁，作炸、熘、炒、爆之用最佳。

3、什么笑声、梅花肉

梅花肉又被称为“肩胛肉”，位于肩里肌肉靠胸部的部位，其数量比较少，一头猪身上大概也就有5到6斤的梅花肉，因此梅花肉的价格也比较贵。其筋肉之间附着有细细的脂肪，常取来做叉烧肉或是煎烤都风味十足。

4、护心肉

护心肉，顾名思义就是用来保护心脏的一块肉，因为离心脏比较近，所以护心肉上会有一层筋膜，吃起来有嚼劲，口感Q弹，特别适合做下酒菜。

5、肘子

南方称蹄膀，即腿肉。结缔组织多，质地硬圣诞节的由来真实来历韧，适于酱、焖、煮等。位于前后腿下部，后蹄膀又比前蹄膀好，红烧和清炖均可。

6、臀尖肉

位于臀部的上面，都是瘦肉，肉质鲜嫩，一般可代替里脊肉，多用于炸、熘、炒。

总的来说，猪可以说中国历史有多少年浑身都是宝，每个部位都可以食用，而注重猪肉的每个部位吃法才能更大程度的发挥出其营养价值。不知道大家喜欢吃哪个部位可数吗部位的肉呢？欢迎留言讨论。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发