

## 河南庄家院-腊肉（湿）(500克)

产品名称	河南庄家院-腊肉（湿）(500克)
公司名称	河南庄家院农业科技发展有限公司
价格	29.80/斤
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市华龙区石化路与昆吾路交叉口向北100米路西88号
联系电话	03938252486 13525294586

## 产品详情

腊肉是中国腌肉的一种，主要流行于四川、湖南和广东一带，但在南方其他地区也有制作，由于通常是在农历的腊月进行腌制，所以称作“腊肉”。

### 形态

### 熏腊肉

熏好的腊肉，表里一致，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳，黄里透红，吃起来味道醇香，肥不腻口，瘦不塞牙，不仅风味独特，而且具有开胃、去寒、消食等功能。湖北腊肉保持了色、香、味、形俱佳的特点，素有“一家煮肉百家香”的赞语。

### 特点

腊肉从鲜肉加工、制作到存放，肉质不变，长期保持香味，还有久放不坏的特点。此肉因系柏枝熏制，故夏季蚊蝇不爬，经三伏而不变质，成为别具一格的地方风味食品。