

肉制品/麻辣味/土家/【恩施】手工香肠500克

产品名称	肉制品/麻辣味/土家/【恩施】手工香肠500克
公司名称	向绍华（个体经营）
价格	33.00/包
规格参数	原产地:湖北恩施 商品条形码:6919022800540 品牌:思乐
公司地址	中国 湖北 恩施市 湖北省恩施市航空大道238号惠而多超市
联系电话	86 159 72452928 13403016680

产品详情

原产地：湖北恩施	商品条形码：6919022800540	品牌：思乐
卫生许可证：恩卫食字2009008号	产品标准号：SL/QB--2008	净重：500（g）
保质期：180（天）	生产厂家：湖北思乐集团	肉类品种：猪肉制品
制作方式：腊	真空包装：是	储藏方法：常温
绿色食品：是	生产日期：见包装	售卖方式：包装
特产：是	有机食品：是	产品类别：腌、腊肉

做香肠时加一点葡萄糖，可使腌制出的香肠具有红色，增添香肠的外观美。口服葡萄糖系以玉米淀粉乳为原料，采用双酶法转化成葡萄糖后，经除渣、脱色、离子交换树脂脱盐等处理后，再通过浓缩、结晶、脱水、洗涤、干燥、筛粉等工序精制而成的一种白色薄片六角形晶体。本公司生产的产品符合bp2000.

1、口服葡萄糖它可直接食用，也可做各种食品原辅料，如在烘烤食品中可用于增色和提高货架期。制造蛋糕、月饼、点心可增加风味，也可用于制香肠、腊肉、鱼类制品、各种罐头。2、在医药上它广泛应用于各种疾病治疗中食疗法的强健剂或与各种维生素配制成口服品，也可作为各种抗生素、维生素c及山梨醇的原料，与其它各种剂型药物混合，可作为扩充剂、调味剂。也是取代蔗糖等糖品的甜味剂之一。3、工业上可用做有机酸原料而有ph稳定剂、增味剂和抗氧增效剂等。可做有机溶剂原料，如经过发酵制成酒精、甲醇、丁醇等。=====香肠瘦猪肉750克，肥猪肉250克，糖100克，盐40克，葡萄糖20克，白酒100克，肠衣50克，姜粉(汁)、味精、五香粉各适量。制作方法1.将肉洗净，抹干表面水分，切成蚕豆粒大小的块。肥肉切成同样大小的块，与瘦肉拌匀。2.将糖、盐、白酒、味精、姜粉、五香粉等调味料加入肉中拌和均匀。3.将肠衣用温水泡软，洗净。肠衣的一端用白线扎住(封口)。肠衣的另一端套在洗干净的漏斗嘴上，然后将调好味的肉块装入漏斗中，慢慢往肠衣中灌。4.用手将肉块轻轻从肠衣入口处往肠衣的下端挤，挤得稍紧一些为好。但不宜过分使劲，以免把肠衣挤破。直至将肉块灌完，如剩下肠衣，可用干净剪刀将肠衣剪下，晾干，留下次再用。5.用消过毒的针(家用缝衣大针即可)在灌好的肠上穿刺(即在肠衣上穿一些小孔，以排除香肠内的空气和水分，要求香肠内不留气泡和水滴)，再将肠内的肉挤紧实。然后用干净的细线按15厘米左右为一节扎好。蒸熟后挂在通风处晾，晾至香肠干燥发硬为止，剪去每节的扎线即可收藏。制作要领1.香肠口味的浓淡，可根据各人爱好调配。但调料中一定要有白酒和姜粉(汁)。2.做香肠时加一点葡萄糖，可使腌制出的香肠具有红色

，增添香肠的外观美。3.香肠可以保存较长时间。食用方法蒸食和切片炒菜均可。美味无极限，快乐无极限。腊猪舌头装在盘子里，好诱人哟！麻辣猪肝好吃又好看麻辣猪肝简介：

恩施的麻辣胃口结合着川味的麻辣和湘味的酸辣于一体，成为一种独特的土家口味。