

零号土猪 四川腊肉

产品名称	零号土猪 四川腊肉
公司名称	武汉金汇鲜商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3
联系电话	17015353999 17015353999

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：武汉金汇鲜商贸有限公司

怎么分辨腊肉霉和盐斑1、看数量

如果是腊肉发霉，其发霉部分的面积会较大，而凝结在表面一层白色的“盐霜”一般面积较小。

、看肉质

发霉的腊肉其质感会有些糜烂、变色；而带有盐斑的腊肉则肉质依然完好，还是非常紧致结实的。

、闻味道 已经发霉的腊肉会带有霉变食物的霉味或其他异味，而腊肉上的盐斑只是多余的盐分析出现象，不会改变食物的气味。

腊梅枝头俏开花，腊肉香飘千万家。腊椒红红日子红，转眼一年又腊八。喝口热粥暖心房，冬日冷暖记心上。一年辛劳驱赶跑，来年又是新气象！“我想吃点腊肉鸡蛋，”他说着在火炉旁边坐下来，把他的两只尖肘搁在他坐椅扶手上那两块破补绽的中央。淘米水温热到略有烫手，将腊肉清洗约5分钟，其表面黑色就慢慢消失，再用丝瓜瓢把腊肉刷两遍，其黑色就完全没有了。做出来的菜不但好吃且色香味俱全。零号土猪

如果有条件，尽量选择在室外进行熏制，如果在厨房熏制，一定把油烟机开到大档次，保证室内无残留油烟。熏好的腊肉馥香浓郁、色泽红亮，看着都美味。腊肉短时间内可以阴凉处存放或放入冰箱冷藏、

软冷冻室保存，如果长时间保存，可以放冰箱冷冻室，进行冷冻保存。详细步骤自制烟熏腊肉，接近传统做法，四川腊肉，腊香馥郁美味过大年。用高度纯粮白酒反复揉搓，密封消毒是腊肉制作过程中，防腐及增加腊肉馥郁香味的重要一步，不能省略。这个烟熏料配方，是应用多年的验方，效果非常好，可以说是一种烟熏料。

零号土猪(多图)-四川腊肉由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。武汉金汇鲜商贸有限公司位于武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前零号土猪在猪肉中享有良好的声誉。零号土猪取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。零号土猪全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。