

恩施土家族 零号土猪

产品名称	恩施土家族 零号土猪
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

1.香干中间拉开斜刀抹成片，放入盘中备用。2.蒸锅烧热上汽，放入腊肉蒸25分钟，抹去皮，拿出顶刀切成0.5厘米厚的薄片。3.葱姜蒜切片，尖椒和红椒切成菱形片。4.锅中放入油150克左右，大火烧至5、6成热，下入香干。5.拉一点油，青椒红椒用油余一下，倒入漏勺备用。6.往锅中放入清水200克，大火烧开放入切好的腊肉，焯透放入漏勺备用。7.锅中放入油10克左右，烧热下葱姜蒜爆香，加料酒、蚝油，中火炒香。8.放入香干、腊肉、青红椒，加盐、味精、白糖、鸡粉。大火翻炒均匀即可出锅装盘。

腌制结束后，取出肉条用棉线穿上，挂在太阳下，用筷子把皮从上到下刮一遍，这样会好看一些。挂在太阳下先晒两天，把水汽晒干一点。肉晒的也差不多了，就准备熏肉用的料，橘子皮和米糠，茶枯饼。茶枯饼熏出的肉非常的香。大约的熏15天的时间，腊肉就熏好了。熏好的腊肉是红黄红黄的，格外诱人。为了使腊肉散热，能够把腊肉挂起来，避免由于不透风使腊肉产生异味。需要吃的时候切一小块下来炒着吃或者蒸着吃，肥瘦相间的腊肉好吃了一点都不油腻，还散发着肉香。

来凤抗疫 民企共生 ” 山青珍保供鲜肉助民无忧

9月21日来凤县疫情爆发紧急封城。自恩施疫情发生以来，来凤县山青珍食品有限责任公司积极响应政府号召，助力恩施州和各区疫情防控，在来凤县封城期间发动一切可发动的力量倡导敢于争先、敢于奉献的精神，全力做好特殊时期民生保供工作，以非常快速度响应城区的民生需求。

5天5夜的坚守 100多号山青珍员工共筑抗疫保供战线

自封城以来，山青珍公司以快反应速度发动100多号员工和外围力量共同保障来凤民生。6小时内火速上线在线下单平台，恩施土家族，数个千人微信群在线维护，24小时内开始稳定全城配送。所有的工作人员没有时间去考虑路程的辛苦，也没有时间去安慰彼此的疲惫，一心坚守岗位助力来凤保供。

恩施土家族-零号土猪(在线咨询)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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。零号土猪——您可信赖的朋友，公司地址：武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3，联系人：艾女士。