

金汇鲜 土家族腊肉

产品名称	金汇鲜 土家族腊肉
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

日子过得真快，转眼又到了腊肉飘香的季节。以往这个季节，老伴都会提前准备好过年的腊肉。今年也不离外，刚进腊月，老伴就着手准备腌制腊肉了。腊肉有个发酵过程，土家族腊肉，如同精心酿造等待发酵的美酒，需要时间来成全，在阳光和空气的关照下，一些有益菌继续生长，一点点渗透到腊肉的肌理，不动声色地催化着脂肪和蛋白质，成为新年团圆餐桌上美味的期待。

腊肉长毛了可以吃吗建议不吃，腊肉有霉菌滋生，就不能再吃，吃了可能会伤害肝脏。一般如果腊肉放置太久，尤其是天气比较潮湿的情况下那么就会容易长出毛，这就是霉菌滋生的一个过程，如果事实确定属于霉菌滋生的话，那么并不应该食用，因为那容易给自己的健康带来影响。腊肉太久没晒太阳，拿出来都长了层毛毛，这是有霉菌滋生。1.炒海盐至高温变色即可，关火。2.关火后下红花椒干炒，红花椒下锅基本就有椒盐喂了，此方法也是椒盐的做法！3.再把椒盐，五香料摸匀在肉上面！4.摸匀过后就可以腌制了，等待两天后拿出来凉，切记在凉之前烧一锅温水，把腌制两天的肉轻轻的在温水里过一下去腌制出来的血水！5.凉多久因人而异，喜欢吃干点的凉久点！6.熏烟，做这个痛苦的一步整个人都变成了烟人，说说熏烟的材料，在我们这里大家喜欢用柏丫，就是柏树的枝叶，这个熏出来的肉zui棒也是好吃的！7.成品！！零号土猪金汇鲜(多图)-土家族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实力不俗，信誉可靠，在湖北 武汉 的猪肉等行业积累了大批忠诚的客户。零号土猪带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！