腊肉礼品 零号土猪

产品名称	腊肉礼品 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

熏腊肠炒萝卜干的做法1.熏腊肠洗干净切成片待用2.烧开锅，放油、蒜瓣和葱蒜爆香3.倒入熏腊肠翻炒片刻4.炒至出油变色就可以出锅备用5.利用熏腊肠的油用来炒萝卜干6.当萝卜干炒至干爽的时候就加入全部的熏腊肠和蒜段一起翻炒均匀7.如图所示，炒成这样就可以出锅了，注：这些都不用加盐了，因为它们本身就带咸味。8.因为太多，我是分两个碟子来装。9.好吧！大家一起开动咯！零号土猪呵！

食材：12斤五花肉，4两盐，3颗八角，新鲜橘子皮，半两花椒，2两高度白酒1.买肥瘦3：7的带皮五花肉，大家一定要买新鲜的，买来的肉不用清洗，清洗反而容易滋生细菌。先用刀把猪皮的猪毛刮干净。2.炒调料：12斤肉放4两盐，3颗八角，1小把新鲜橘子皮。.把盐的水分炒干，闻到橘子皮的香味了，就关火，放入一把花椒，用盐的余温把花椒一起炒香。这样炒花椒不会被炒糊把炒好的调料盛出碗里，放凉。碗里倒入2两高度白酒，用高度白酒把肉全身抹一遍。接下来，把炒好的香料盐均匀地搓揉到肉上，一定要搓抹均匀，多搓几下。腌制6天，腊肉礼品，不过每天都要给肉翻个面

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。

腊肉礼品-零号土猪(推荐商家)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博和发展，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。