

大山美味 金汇鲜商贸有限公司

产品名称	大山美味 金汇鲜商贸有限公司
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

萝卜干炒腊肠的做法1.准备材料。2.准备材料，五花肉。3.腊肠洗净切小片，萝卜干洗净切小段。4.五花肉洗净切小块。5.青椒洗净切片。6.葱白切段，姜切片，大蒜切末待用。7.起油锅，下大蒜，姜片，葱段爆香。8.入五花肉煸炒片刻。9.下萝卜干翻炒。10.放腊肠，加黄酒，糖翻炒，加水，大火烧开。11.放青椒，翻炒片刻。12.放点鸡精，起锅装盆，一道色香味俱全的美味就成了。

小年送年货咯！平安灯笼是个顶个的亮，幸福腊肉是个顶个的香；如意橘字是个顶个的甜，吉祥年是糕个顶个的黏；知道你读着就眼馋，红包不给一切免谈！吹着口哨打扫庭院，扭着蛮腰把腊肉风干，用芊芊玉手把窗花剪出，用虔诚的心把幸福召唤。写一首祝福，发一条短信，把祝福送出，把幸福分享。小年到了，祝你小年快乐！（用吉祥腊肉，顺利莲子，快乐香菇，无忧白果，美好大枣，健康黑桃，顺心花生，舒心大米；为你做一碗八宝粥，送给腊八节的你，愿你吃出健康如愿，祝你吃出幸福平安！

腊肉的制作方法：

（1）将无骨猪肉改成宽6---15CM，长20--40CM的宽条，用竹扦在肉上扎满小眼，好象有点残忍啊，但是为了味道的进入。

(2) 用锅把花椒炒熟，加盐炒烫倒出，等到炒好的调料不烫手时，在肉上揉匀，放入陶瓷容器里，肉皮朝下，大山美味，上面的肉皮朝上，放凉爽的地方，一天翻一次，腌十天左右。

(3) 将腌制好的猪肉取出，用绳子穿其一端挂于通风高处，晾到半干。

(4) 用一大铁锅或者铁筒，放入柏树锯末或者柏树枝叶，在上面放上铁排一个，要和锯末保持距离哦。不然肉就烧焦了，一般在8---10CM左右，把半干的肉放在铁排上，用锅盖或者木板盖上，将肉熏上色，之后再挂于通风的高处，待水分干了，一般要15天的，腊肉就制成了。

(5) 腌肉时，时间要掌握准确，冬季略长，需10天左右，夏季略短，需5天左右。

(6) 熏制时，时间需15分钟左右，不可过长，否则颜色过深，影响美观。

大山美味-金汇鲜商贸有限公司(图)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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！