

武汉金汇鲜 特色礼盒

产品名称	武汉金汇鲜 特色礼盒
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

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，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，特色礼盒，可以说是一种烟熏料。

1.将买来的盐渍肠衣用清水洗掉盐分，清水浸泡半小时以上至肠衣完全泡开。2.第二步:将猪肉用清水洗净沥干水分。3.第三步:把肉切成5毫米的薄片，装盆备用。4.第四步:将配料与猪肉搅拌均匀，腌制30分钟。5.第五步:把泡开的肠衣套在漏斗的颈部，肠衣尾部打结。6.第六步:把腌制好的猪肉装入漏斗，边装边放下漏斗颈部的肠衣，依法操作灌完为止。7.第七步:将灌好的腊肠分段，每20cm一段用棉线打节分开，再取一根缝衣针，整理好腊肠，每段腊肠用缝衣针扎些孔排除气体，使肉质更紧密。8.第八步:可风干可烟熏，风干:挂在室内阴凉通风处3-10天即可，室温15 ±2。烟熏:取一炉子将腊肠放入炉子熏至4-8小时腊肠发黄即可。武汉金汇鲜商贸有限公司把腌渍到位的肉块一头贯穿穿透，一定要穿透猪皮，才不容易把猪肉裂开，用粗棉绳穿过，打牢结扣，防脱落。如果家中有院子，挂在院子里，半阳半阴处；如果家中没有院子，就挂在阳台上面，一定要打开窗口，保持低温，持续晾晒5-7天。开始熏制腊肉，准备一口刷洗干净的大铁锅，底部下入大米150克、干橘子皮30克、红茶20克、白糖20克等香熏料。上面架一个烤箱架，把肉块分散摆在烤箱架上面，用一个大纸箱剪一个临时锅盖，盖严铁锅，保证烟熏效果。大火出烟，中火熏制20分钟，至肉块表面棕红油亮，看着都诱人。武汉金汇鲜(多图)-特色礼盒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为客户提供“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”等业务，公司拥

有“零号土猪”等品牌，专注于猪肉等行业。，在武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：艾女士。