

邵阳宝庆猪血丸子 湖南 春妹

产品名称	邵阳宝庆猪血丸子 湖南 春妹
公司名称	武冈市吉人神农产品开发有限公司
价格	500.00/箱
规格参数	原产地:湖南 商品条形码:6934174581109 品牌:春妹
公司地址	湖南省武冈市邓家铺镇(武冈市邓家铺镇食品分公司内)
联系电话	86 0739 5196079 13007394108

产品详情

原产地	湖南	商品条形码	6934174581109
品牌	春妹	卫生许可证	湘卫食证字(2006)第430500-000058号
净重	3个装300(g)	原料与配料	猪血.鲜肉.豆腐
保质期	180(天)	生产厂家	武冈市吉人神农产品开发有限公司
储藏方法	冷藏	生产日期	见包装
售卖方式	包装	特产	是

邵阳猪血丸子

猪血丸子,又称血粑豆腐,是湖南邵阳地区的传统家常菜。是每年的十一、十二月份,几乎家家户户都制此品,以供数月之需。是邵阳的传统食品,始于清康熙年间,民间历代相传,至今已有好几百年的历史。宝庆猪血丸子的主要原料是豆腐,先用纱布将豆腐中的水分滤干,然后将豆腐捏碎,再将新鲜猪肉切成肉丁或条状,拌以适量猪血、盐、辣椒粉、五香粉以及少许麻油、香油、味精、芝麻等佐料,搅拌均匀后,做成馒头大小椭圆形状的丸子,放在太阳下晒几天,再挂在柴火灶上让烟火熏干

邵阳猪血丸子

,烟熏的时间越长,腊香味越浓。也有做一铁架,架下用火炉焚烧锯木屑、糠皮、谷壳或木炭熏烤,此种熏法特别讲究火候,不能过急过猛,否则口味不佳。丸子熏干后即可食用。猪血丸子色、香、味俱佳,腊辣可口,增进食欲,且易于保藏,至少半年内不会变质,同时还携带方便,煮熟切成片即可食用,是宴客时一道开胃的冷盘。宝庆猪血丸子特点:

是宝庆的传统食品,始于清康熙年间,历代相传,至今已有好几百年的历史了。猪血丸子,含植物蛋白质和多种人体所需的氨基酸。咸淡适度,腊香可口,易于保藏,食用方便,具有鲜明的地方特色,尤为

宝庆(邵阳)人喜爱。

邵阳猪血丸子

邵阳猪血丸子辣椒粉等佐