

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	240.00/件
规格参数	原产地:湖南 品牌:春妹 净重:250 (g)
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	品牌	春妹
净重	250 (g)	原料与配料	猪血, 豆腐, 猪肉
保质期	120 (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	售卖方式	散装
特产	是		

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。

武冈市吉人神农产品开发有限公司。