

金华火腿 宗苏 240（天）

产品名称	金华火腿 宗苏 240（天）
公司名称	浙江宗苏食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:宗苏 保质期:240（天） 等级:一级
公司地址	浙江省金华市东阳市南马工业区
联系电话	86 0579 86778018

产品详情

品牌	宗苏	保质期	240（天）
等级	一级	原产地	东阳

金华火腿

金华火腿,历史悠久,驰名中外,是我国传统肉类腌腊食品的精华.它与国外的“西式火腿”不同,不是罐头熟肉制品,而是猪肉的腌腊制品。火腿的创制问世,是我国人民对肉类的保藏、运输、携带长期进行探索、实践的硕果,是对肉类食品多样化的一大贡献。我国的火腿,有宣腿、北腿和南腿之分。宣腿主要产于云南,北腿主要产于长以北,南腿产于长江以南,尤以金华火腿最为著名。

金华火腿风味独特,是火腿中的上品。它形似竹叶,爪小骨细,肉质细嫩,皮色黄亮,肉红似火;香郁美味,营养丰富,便于携藏。色、香、味、形,堪称“四绝”。据分析,每百克金华火腿肉,含热能528千卡,含蛋白质30.29克、脂肪26.28克、灰分8.57克、磷777.5毫克、铁3毫克、钾673毫克、钙88毫克、盐6.96克、水分23克,并含有十八种氨基酸,其中有八种不能自行合成的。火腿经过腌制发酵分解,各种营养成分更易被人体吸收。

金华火腿既是珍贵的食品,又是一种高档营养滋补品和药膳食品。医学界认为,火腿味咸甘,性平,有健脾开胃、生津益血、壮肾阳、增食欲、固骨髓、健足力和愈创口等功用,可治虚劳心悸、脾虚少食、久泻久痢等症。明代李时珍的《本草纲目拾遗》和《救生苦海》、《随息居饮食谱》、《医林集秘》等古籍,以及《中国医药大辞典》、《中药大辞典》等中,都有记述。火腿对病人康复、产妇补身、儿童发育、老人益寿都有好处。

金华火腿能够成为肉类制品中的佼佼者,是因为它原料独特,选材严格,制作精细,形成了人所不及的特色。金华地区出产世界著名的优良猪种——金华“两头乌”。这种猪皮薄骨细,体形适中,精多肥少

，肉质细嫩，腿心丰满，是制作火腿的理想原料。

金华火腿是猪肉腌腊食品，便于携带和贮藏，但它毕竟是肉类食品，含有较多的动物脂肪，肌肉组织又有吸收其他气体的特性。因此，消费者买回后要使腿质不变，保管工作十分重要。动物脂肪久放，加之保管不善，往往会出现哈喇味，亦即油脂的氧化酸败等现象。所以火腿不能长期放在日光直射、高温、近火、煤烟飘熏或潮湿的地方，通常应悬挂在室内阴凉通风干燥而清洁的地方，至于火腿肉面上的发酵层，那是制作过程中酵母菌等有益菌落层，不但不会影响火腿肉质和香味，反而能起防腐、防虫、防干裂、防污染等保护作用，平时不必揩刮，只要在食用前刮掉即可。

食用火腿，首先要懂得火腿的一般处理常识，如不懂或疏于处理，会严重影响火腿的色、香、味，甚至令人厌食。特别是斩下一导块火腿后，必须先将肉面褐色的发酵保护层仔细批切掉；皮面先用粗纸揩拭，再用温水刷洗干净。清洗即将食用的整只火腿，温水中可泡入少量碱面，洗后再用清水冲清。火腿皮如暂不食用，启斩时可仍留在原腿上，先不切下。餐馆、食堂、熟料火腿店大量用火腿，洗净后，可将腿爪和腿头（也叫滴油）斩下，使用权火腿成三段。中段蒸熟后，趁热斩下火踵（即火腿蹄膀），抽出骨，用绳子捆紧，让骨孔闭合；腿身段用刀从肉面拉开，拆去骨头，再用重物压住，待冷却凝结后切用。