

# 金汇鲜 腊肉批发

产品名称	金汇鲜 腊肉批发
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

腊肉是怎么做成的将买来的新鲜肉摊开，晾干水分；

准备好适量食盐；

将食盐均匀地涂抹要猪肉上，注意每个地方都要抹到，不然肉就会变质；

腌蹄膀时，要注意将食盐抹到每一处；

将腌好的蹄膀放入缸中；

将腌好的肉放入缸中；

将所有腌好的肉一起放在大盆中，让盐水将肉浸泡三四天，就可以将肉挂起来风干，制作成美味的腊肉了。

此期间，进行炒制椒盐。平底锅内倒入食盐80克，下入花椒20克、八角4个，全程小火炒制，不断翻拌，使食材均匀受热。至食盐微微泛黄，散发出浓郁的花椒、八角香味，立即离火，室温搁置放凉。把放凉的椒盐倒入肉块内，用椒盐反复揉搓，每块肉块都要至少揉搓5分钟，方便咸味、香味渗入。然后封好保鲜膜或盖好保鲜盖，放入冰箱冷藏室，每1-2天翻动1次，使肉块均匀腌渍，充分入味，共腌渍5-7天。

食材：12斤五花肉，4两盐，3颗八角，新鲜橘子皮，半两花椒，2两高度白酒1.买肥瘦3：7的带皮五花肉，大家一定要买新鲜的，买来的肉不用清洗，腊肉批发，清洗反而容易滋生细菌。先用刀把猪皮的猪毛刮干净。2.炒调料：12斤肉放4两盐，3颗八角，1小把新鲜橘子皮。把盐的水分炒干，闻到橘子皮的香味了，就关火，放入一把花椒，用盐的余温把花椒一起炒香。这样炒花椒不会被炒糊把炒好的调料盛出碗里，放凉。碗里倒入2两高度白酒，用高度白酒把肉全身抹一遍。接下来，把炒好的香料盐均匀地搓揉到肉上，一定要搓抹均匀，多搓几下。腌制6天，不过每天都要给肉翻个面 金汇鲜-腊肉批发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是从事“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：艾女士。