

腊肉礼品 金汇鲜商贸有限公司

产品名称	腊肉礼品 金汇鲜商贸有限公司
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

怎么分辨腊肉霉和盐斑1、看数量

如果是腊肉发霉，其发霉部分的面积会较大，而凝结在表面一层白色的“盐霜”一般面积较小。

、看肉质

发霉的腊肉其质感会有些糜烂、变色；而带有盐斑的腊肉则肉质依然完好，还是非常紧致结实的。

、闻味道 已经发霉的腊肉会带有霉变食物的霉味或其他异味，而腊肉上的盐斑只是多余的盐分析出现象，不会改变食物的气味。

腊肉的制作方法：

(1) 将无骨猪肉改成宽6---15CM，长20--40CM的宽条，用竹扦在肉上扎满小眼，好象有点残忍啊，但是为了味道的进入。

(2) 用锅把花椒炒熟，加盐炒烫倒出，等到炒好的调料不烫手时，在肉上揉匀，放入陶瓷容器里，肉皮朝下，上面的肉皮朝上，放凉爽的地方，一天翻一次，腌十天左右。

(3) 将腌制好的猪肉取出，用绳子穿其一端挂于通风高处，晾到半干。

(4) 用一大铁锅或者铁筒，放入柏树锯末或者柏树枝叶，在上面放上铁排一个，要和锯末保持距离哦。不然肉就烧焦了，一般在8---10CM左右，把半干的肉放在铁排上，用锅盖或者木板盖上，将肉熏上色，之后再挂于通风的高处，待水分干了，一般要15天的，腊肉就制成了。

(5) 腌肉时，时间要掌握准确，冬季略长，需10天左右，夏季略短，需5天左右。

(6) 熏制时，腊肉礼品，时间需15分钟左右，不可过长，否则颜色过深，影响美观。

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。

腊肉礼品-金汇鲜商贸有限公司(图)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实力不俗，信誉可靠，在湖北 武汉 的猪肉等行业积累了大批忠诚的客户。零号土猪带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！