

恩施烟熏腊肉 金汇鲜商贸有限公司

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 恩施烟熏腊肉 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

熏腊肠炒萝卜干的做法1.熏腊肠洗干净切成片待用2.烧开水，放油、蒜瓣和葱蒜爆香3.倒入熏腊肠翻炒片刻4.炒至出油变色就可以出锅备用5.利用熏腊肠的油用来炒萝卜干6.当萝卜干炒至干爽的时候就加入全部的熏腊肠和蒜段一起翻炒均匀7.如图所示，炒成这样就可以出锅了，注：这些都不用加盐了，因为它们本身就带咸味。8.因为太多，我是分两个碟子来装。9.好吧！大家一起开动咯！零号土猪呵！

1.:将买来的盐渍肠衣用清水洗掉盐分，清水浸泡半小时以上至肠衣完全泡开。2.第二步:将猪肉用清水洗净沥干水分。3.第三步:把肉切成5毫米的薄片，装盆备用。4.第四步:将配料与猪肉搅拌均匀，腌制30分钟。5.第五步:把泡开的肠衣套在漏斗的颈部，肠衣尾部打结。6.第六步:把腌制好的猪肉装入漏斗，恩施烟熏腊肉，边装边放下漏斗颈部的肠衣，依法操作灌完为止。7.第七步:将灌好的腊肠分段，每20cm一段用棉线打节分开，再取一根缝衣针，整理好腊肠，每段腊肠用缝衣针扎些孔排除气体，使肉质更紧密。8.第八步:可风干可烟熏，风干:挂在室内阴凉通风处3-10天即可，室温15 ±2。烟熏:取一炉子将腊肠放入炉子熏至4-8小时腊肠发黄即可。武汉金汇鲜商贸有限公司腊肉长毛了可以吃吗建议不吃，腊肉有霉菌滋生，就不能再吃，吃了可能会伤害肝脏。一般如果腊肉放置太久，尤其是天气比较潮湿的情况下那么就会容易长出毛，这就是霉菌滋生的一个过程，如果事实确定属于霉菌滋生的话，那么并不应该食用，因为那容易给自己的健康带来影响。腊肉太久没晒太阳，拿出来都长了层毛毛，这是有霉菌滋生。恩施烟熏腊肉-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是一家从事“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“零号土猪”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使零号土猪在猪肉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！