

腊肉批发 零号土猪

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 腊肉批发 零号土猪 |
| 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析出现象，不会改变食物的气味。

自制腊肉：每年都要做一些腊肉，冻冰箱里，慢慢享用，今年天气适宜，猪肉价格低，居然做了四次腊肉，不过呢，也是因为之前我妹她们说让你多做点的啦。原料：猪肉（五花肉）、香叶八角桂皮等、盐、生抽、老抽、糖。

先准备好腌肉的酱料。八角桂皮香叶等洗干净，加入姜，放入生抽老抽白糖，浸泡一天。用酱料和盐把肉腌起来。我腌了一天一夜，而且怕不均匀入味，还重复拿出来揉了两次。我是几块肉放炒菜锅里，倒入酱料和适量盐揉匀，再放其他容器的。用绳子穿好挂起来。猪肉上买的时候已经帮切好口子方便穿绳的。肉也是薄块的。我家放楼顶，晚上也懒得收，用纸皮盖一下，晾了大概一周，瘦的硬透，肥的出油

就收了，当冰箱冷冻。腊肉焖菜干是我家的保留菜单。 武汉金汇鲜商贸有限公司

“莫笑农家腊酒浑，丰年留客足鸡豚。”这一转眼，就到了年前，人们又要开始准备一些过年的食材、食物。特别是一些需要提前准备的腊味，这就要提上日程，腊肉批发，过年怎能没有腊味呢。在所有的腊味里面，经典的莫过于腊肉，每年都会自制一大批腊肉，除了留下一小部分自己吃之外，大部分被亲朋好友一抢而光。今天，就把用了多年的自制烟熏腊肉的方法分享给朋友们。自制烟熏腊肉详细做法，接近传统腊肉，腊香浓郁美味过大年。腊肉批发-零号土猪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位于武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前零号土猪在猪肉中享有良好的声誉。零号土猪取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。零号土猪全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。