

腊肉礼盒定制 零号土猪

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 腊肉礼盒定制 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

腊肉太硬怎么处理1、如果腊肉太硬了，可以先用冷水泡四五个小时，然后再用小火煮一个小时，皮就可以切动了。记得多放水，不要煮干了。也可以先用温水把腊肉泡到发软，再用水煮沸五分钟，就能切动了。要注意水温不要变凉了。把腊肉先用温水泡软，再放到锅中蒸，这样也可以使腊肉皮变软，也很容易切的动了。如果皮太硬，就把腊肉的皮放到火上烧，一直烧到起泡为止，这样再用水煮就容易煮了。如果腊肉皮太硬，可以放在容器里，用高度白酒喷，也可以用料酒喷，然后盖上盖子，使其软化后，再蒸。

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，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烟熏腊肉是一道特色传统名菜，在湘菜、川菜中均有此菜。烟熏腊肉是川渝地区一种很有特色的年货，而湖南腊肉又以湖南安化腊肉和湘西腊肉出名。安化腊肉，体形大，颜色黑，熏得干，肉质细，味道香；湘西腊肉，色彩红亮，烟熏咸香。新鲜猪肉经过花椒、干辣子、料酒的腌制，腊肉礼盒定制，再用清香的柏树枝小火温熏。腊肉蒸出来后，醇香扑鼻，肥而不腻，瘦而不僵，入口回味无穷。腊肉礼盒定制-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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。零号土猪——您可xinl

ai的朋友，公司地址：武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3，联系人：艾女士。