

腊肉批发 武汉金汇鲜

产品名称	腊肉批发 武汉金汇鲜
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

“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，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，腊肉批发，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。

将腌制好的肉直接高处风干。不经过烟熏。成品是风肉。其吃法和腊肉相同。肉质红亮，咸鲜适度，并具烟香之味。酒饭均宜。腊肉和腊肠是恩施人民过年过节、婚姻庆典等宴席中桌面上不可缺少的食品，腊肉一般是由猪肉经过盐浸渍数日，而后经过谷草或柏树枝条树叶熏烤和凉干的工序。其的烟熏的香美味道令食客难以忘却。腊肉的制作、烹制还有吃法是不能马虎的呢，那就让大家来分享这过程吧。

腊肉，特别是用柴火熏制而成的吃起来特别干香。但因腊肉的熏制时长，表面油烟灰非常黑不易清洗。用温热淘米水可把腊肉表面的黑色清洗干净。就口味而言，有绿豆馅、红豆馅、枣泥馅、腊肠馅、腊肉馅、蘑菇馅、栗子馅、海味馅、蛋黄馅等，各具特色，美味十足。

用途：广泛应用于灌制各种香肠，腊肉，火腿和乳化制品。年末了，真热闹，整点年货给你捎。送你块老腊肉，一年吃穿不用愁；送你瓶二锅头，福禄寿喜全都有；送你条红双喜，愿你洋洋又喜气！武汉金汇鲜商贸有限公司-零号土猪

腊肉批发-武汉金汇鲜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湖北武汉,猪肉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在零号土猪领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创零号土猪更加美好的未来。