

金汇鲜 恩施土家族腊品礼盒

产品名称	金汇鲜 恩施土家族腊品礼盒
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

腊肉制作的目的是为了长久保存肉制品，因为在过去，农村不是天天杀猪，再加之没有农贸市场，恩施土家族腊品礼盒，而在腊月杀猪后，需在一年内保持家中有肉，而传承下来的一种农家传统，历年腊月杀猪。鲜肉切分后腌制10日左右起卤，继而晾晒半月，再吊在厨房内受灶烟熏陶，月余后即成“烟熏腊肉”。久藏不腐，腊香味美，煮熟切片，瘦肉棕红有泽，肥肉油而不腻，上席佐餐均宜

小时候，家里很困难，尤其在那物质匮乏的年代，能够吃上腊肉是一件很奢侈的事。但不管怎么困难，母亲都会想尽一切办法让我们全家春节吃上可口的腊肉。记得有一年，眼看春节来临，因没钱买肉，腊肉没有着落。母亲便想了个苦办法，用平时积攒的口粮找杀了“年猪”的邻居兑换了2斤腊肉，算是过了个春节。而我们自家辛辛苦苦饲养的“年猪”卖了还超支。制作步骤1.准备好腌制的调味料，猪肉切成细条状用凉开水洗净，沥干水份备用。2.将粗盐在猪肉上涂抹均匀，并用手揉制2分钟。3.将白砂糖，白酒，生抽，花椒，八角(掰开成小块)，干桔皮(掰开成小块)放入一大盆内。四川特产-烟熏腊肉源氏SPA网4.将猪肉放入盆内，翻动几下，让其裹上腌制料。5.将猪肉连同腌制料一起倒入一个厚、结实不易破的塑料食品袋中，排出空气，密封起来。移入0度冰箱层，腌制5-7天(一般腌3天就能入味了，但是腌的时间越长越香。具体腌的时间要看当时的气温，必须要低于15度以下，这样肉类才不会坏)6.腌好的腊肉取出，用手把上面的腌料拨干净，用粗棉绳在顶部穿过，打个结。7.将腌肉晒在干净，通风，阴凉的地方，晒5-7天(具体晒的时间要看当时的气温，必须要低于15度以下，这样肉类才不会坏)8.晒好的腊肉可以收回来了，这时的腊肉表面很干了，但肉的内部捏起来还是软的。武汉金汇鲜商贸有限公司传统的储藏方法是将腊肉洗干净，晒干后用稻谷或糠壳掩埋于储物器皿中；储藏方法是将腊肉抽真空后包装或用保鲜膜将腊肉包裹置于冰箱冷藏。烟熏腊肉(3张)词条图册 金汇鲜(多图)-恩施土家族腊品礼盒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在猪肉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，零号土猪一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：艾女士。