

恩施烟熏腊肉 零号土猪

产品名称	恩施烟熏腊肉 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

1.将带皮猪后臀肉及五花肉去除皮毛洗净控水，切开成4-5厘米厚，放入盆中。2.将八角、花椒用刀慢慢切碎或用粉碎机打碎，姜切成末。3.将肉中加入各种腌制辅料用手搓匀，将盆密封，放到阴凉处开始腌制。4.每隔1-2天翻看一次使肉尽量腌匀，腌制10天左右捞出，放到阴凉处风干，大概10-15天左右就可以了。5.熏制：铁锅中加入1小把小米和白糖少许。6.熏制：上面均匀铺上干橘皮，放上不锈钢篦子。7.熏制：然后将晾干的腊肉铺上，8.熏制：盖上锅盖开微火开始熏制，大约1小时左右，期间每隔20分钟打开锅盖观察，避免熏糊，如果火小适当再开大点。9.熏到腊肉表皮红亮就可以了。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，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，恩施烟熏腊肉，腊香浓郁美味过大年。荷兰豆炒腊肉的做法1.腊肉洗过大火蒸15分钟，取出晾凉。蒸肉的汤汁留用。2.荷兰豆去筋洗净备用。3.腊肉切薄片，蒜切成蒜茸。4.泡适量的水淀粉，将蒸腊肉的汤汁倒入水淀粉中。5.中火起锅将油烧至6成热，放入蒜茸炒至金黄。放入腊肉炒匀。不要久炒，防止腊肉烂掉。6.转大火加入荷兰豆略炒。加入少许的盐调味。7.勾玻璃芡。8.装盘。买荷兰豆时向老板要了一朵洋兰花和一枝荷兰芹，顺手摆上。9.完成。小贴士荷兰豆下锅后要大火快炒，颜色变碧绿时立即勾芡出锅，炒老就不好看了。蒸腊肉的汁水很鲜，其中蒸出的油也起到提亮菜色的作用。因腊肉和汤汁都有咸味，调味时加一点点盐就好了，喜欢清淡口味可以不加盐。恩施烟熏腊肉-零号土猪(推荐商家)由武汉金汇鲜商贸有限公司提供。恩施烟熏腊肉-零号土猪(推荐商家)是武汉金汇鲜商贸有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：艾女士。