

烟熏腊肉 金汇鲜

产品名称	烟熏腊肉 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

腌制的腊肉先要把盐炒过，然后等盐冷了后再直接抹到肉上，肉要新鲜的，不要沾水，等盐冷了再均匀的抹在肉上，然后再把这些都放在事先准备好的桶里，把厚的放在下面，薄一点的放在上面，过两天还要翻一下，这样盐味才码得均匀。左邻右舍都知道母亲腌制的腊肉才腊香满口，熏香扑鼻，腊味醇厚，且肥而不腻，瘦不塞牙，瘦而不柴，香而不腻。腊香满口，熏香扑鼻

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，烟熏腊肉，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

小年送年货咯！平安灯笼是个顶个的亮，幸福腊肉是个顶个的香；如意橘字是个顶个的甜，吉祥年是糕个顶个的黏；知道你读着就眼馋，红包不给一切免谈！吹着口哨打扫庭院，扭着蛮腰把腊肉风干，用芊芊玉手把窗花剪出，用虔诚的心把幸福召唤。写一首祝福，发一条短信，把祝福送出，把幸福分享。小年到了，祝你小年快乐！（用吉祥腊肉，顺利莲子，快乐香菇，无忧白果，美好大枣，健康黑桃，顺心花生，舒心大米；为你做一碗八宝粥，送给腊八节的你，愿你吃出健康如愿，祝你吃出幸福平安！

烟熏腊肉-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。