

武汉金汇鲜公司 烟熏腊肉

产品名称	武汉金汇鲜公司 烟熏腊肉
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

萝卜干炒腊肉的做法1.先准备好腊肉，在锅里煮一下2.在煮腊肉的同时把萝卜干洗净，然后切成末3.切好的萝卜干泡下水，把盐份泡掉一下4.煮好的腊肉切好，肥瘦分开5.把芹菜梗切断，干辣椒和蒜切好6.锅里放一点点油，把肥肉煸下油7.依次把瘦肉干辣椒蒜到进去翻炒8.再加入萝卜干一起炒匀9.然后把芹菜梗放去炒，带一点点水炒，这样使得萝卜和腊肉更入味10.加适量鸡精翻炒均匀即可。零号土猪

1.炒好的腊肉2.准备我家的烟熏腊肉，青椒，木耳3.腊肉比较硬，先切片4.青椒切丝5.腊肉的瘦肉烟熏后很硬，所以要切片在锅里放水煮几分钟，这样炒的容易熟，煮好捞起沥干水分6.锅里放油烧热后倒入腊肉，爆香加入蒜和木耳7.快出锅前加入青椒丝，炒几分钟加入适量的盐和味精调味即可出锅8.生炒腊肉就好了 武汉金汇鲜商贸有限公司

去不掉油脂，就要用开水来洗了。

烧开一锅水，水量要足。把整块腊肉放进开水中，搅动约二十秒左右，期间可以找个刷子来刷洗(不怎么脏的就不必了)。完后就可以把腊肉拿出来并开始加工或切片了。

切片后，你会感觉仍然有很多油脂的样子，这时候，再另烧一锅开水，把切好的腊肉放开水里再滚一二十秒，烟熏腊肉，然后捞起，迅速倒进冷水里(是冰水)。注意如果切得薄，不要泡太久，会走味。

武汉金汇鲜公司-烟熏腊肉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xinlai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。