

# 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

材料：肥瘦相间的猪肉20斤，花椒适量，白酒适量，生姜适量，盐适量。

一般选用五花肉等肥瘦相间的猪肉制作腊肉。瘦肉做的腊肉比较柴，香味也没有那么浓郁。把肉改刀成3到5厘米宽，20厘米长的块。给每块肉均匀的抹上盐，抹盐时要用力揉一揉。倒入白酒，白糖，撒入花椒，生姜粒等拌均匀，盖上盖子腌制7到10天。

腌制的中途拿出来翻个面，把下面的翻到上面来，上面的翻到下面去，每一块也翻个面，这样更入味。

腌制好了过后，烧一锅水，烧到七八十度，不用烧开。将每一块肉洗一洗，洗掉腌制出的黏糊水，挂在通风处晾晒，吹干水分。

水分将近干时就可以烤制了，用新鲜的柏树枝条熏制一到两小时，只冒烟不生明火。

熏好的腊肉挂晒一两天，散尽热气和烟味，收入纸盒或冰箱保存。吃时拿出一节来煮好就可以香喷喷的端上餐桌了。

1.炒海盐至高温变色即可，关火。2.关火后下红花椒干炒，红花椒下锅基本就有椒盐喂了，此方法也是椒

盐的做法！3.再把椒盐，五香料摸匀在肉上面！4.摸匀过后就可以腌制了，等待两天后拿出来凉，切记在凉之前烧一锅温水，把腌制两天的肉轻轻的在温水里过一下去腌制出来的血水！5.凉多久因人而异，喜欢吃干点的凉久点！6.熏烟，做这个痛苦的一步整个人都变成了烟人，说说熏烟的材料，在我们这里大家喜欢用柏丫，就是柏树的枝叶，这个熏出来的肉zui棒也是好吃的！7.成品！！零号土猪

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，烟熏腊肉，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！

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。“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”选择武汉金汇鲜商贸有限公司，公司位于：武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3，多年来，零号土猪坚持为客户提供好的服务，联系人：艾女士。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。零号土猪期待成为您的长期合作伙伴！