

腊肉批发 武汉金汇鲜

产品名称	腊肉批发 武汉金汇鲜
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

腊肉，特别是用柴火熏制而成的吃起来特别干香。但因腊肉的熏制时长，表面油烟灰非常黑不易清洗。用温热淘米水可把腊肉表面的黑色清洗干净。就口味而言，有绿豆馅、红豆馅、枣泥馅、腊肠馅、腊肉馅、蘑菇馅、栗子馅、海味馅、蛋黄馅等，各具特色，美味十足。

用途：广泛应用于灌制各种香肠，腊肉，火腿和乳化制品。年末了，真热闹，整点年货给你捎。送你块老腊肉，一年吃穿不用愁；送你瓶二锅头，福禄寿喜全都有；送你条红双喜，腊肉批发，愿你洋洋又喜气！武汉金汇鲜商贸有限公司-零号土猪

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，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要想做出的腊肉腊香馥郁，风味一整年，需要添加3类调配料：1、高度白酒。这是自制烟熏腊肉的一类调配料，作用主要是消毒、防腐。要选用度数高点的纯粮白酒，不一定多昂贵，但是必须是高度纯粮白酒，做出的腊肉有着天然的浓郁香味。2、盐。腊肉又叫咸肉，盐是自制腊肉咸香味道与长期防腐的重要调味料，也是腊肉的调味料。3、香料。腊肉比咸味更突出的是腊香味，拿起一块腊肉，闻一闻，有着一股很浓郁的腊香味道，沁人心脾、心旷神怡。这主要来自于花椒、八角及各种烟熏料的作用。腊肉批发-武汉金汇鲜(图)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为客户提供“土猪肉,土猪,猪肉,年猪,腊肉”等业务，公司拥有“零号土

猪”等品牌，专注于猪肉等行业。，在武汉市东西湖区东西湖大道2695号A栋3层A3-3的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：艾女士。