

四川特色优质腊肉肥而不腻香满口

产品名称	四川特色优质腊肉肥而不腻香满口
公司名称	宜宾市翠屏区成兴食品加工厂
价格	40.00/千克
规格参数	原产地:四川 保质期:60(天) 生产厂家:四川宜宾翠屏区成兴食品厂
公司地址	翠屏区白沙凉姜乡九里村东坝社
联系电话	86 0831 3561799/13096229373 13108314282

产品详情

原产地	四川	保质期	60(天)
生产厂家	四川宜宾翠屏区成兴食品厂	肉类品种	猪肉制品
制作方式	腌	真空包装	是
储藏方法	放通风干燥处或冰棍	绿色食品	是
生产日期	见包装	售卖方式	散装
特产	是		

此腊肉是精选高山完全饲喂粮食与青料的猪肉，经传统工艺：将刚杀好的猪肉趁体温没凉时，就把每块肉抹上玉米酒，再用炒过的热盐混和配好的香料抹在每块肉上，放在缸里腌上三天，其中每天翻缸两次；将腌好的肉用麻线挂起凉通风口等水气吹干后，再烟熏至肉色红褐、油发亮、肥膘透明，冷却包装。此腊肉沸水煮25分钟，刀切成片盛盘即可，如果用辣椒粉、花椒粉、味精蘸着吃那更是爽呆啦!

菜品推荐：

春笋烧腊肉的做法：原料：腊肉1块、春笋1个、青蒜3根、红辣椒2个，调料有盐、鸡精、料酒、老抽。
做法：1、首先将腊肉切条，在热水中煮到腊肉的肥肉呈半透明的状态；然后把春笋切片，红辣椒切丝，青蒜斜切成段；2、在锅中热油，等春笋片焯至焦黄，放腊肉同炒，加红辣椒丝和青蒜白，加盐；再加青蒜叶，点少许料酒、鸡精，就可以了。