

巴马特产腊肉干 2000G圆寿缘腊香猪硬礼盒4斤年货健康佳品

产品名称	巴马特产腊肉干 2000G圆寿缘腊香猪硬礼盒4斤年货健康佳品
公司名称	广西南宁振宸商贸有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 868.00 品牌:圆寿缘 产品类别:腌、腊肉
公司地址	南宁市白沙大道35号南国花园商城B2栋B2-6号房
联系电话	86-07716763991 18978999773

产品详情

圆寿缘巴马腊香猪2000g硬盒

源自世界著名长寿之乡——巴马

巴马香猪源产于世界长寿之乡——巴马。它是一个具有悠久的饲养历史和稳定遗传基因、且品质优良而珍贵稀有的地方小型猪品种。1995年3月，巴马被国家特产经济专业委员会名为“中国香猪之乡”之后，巴马香猪便作为地方特产载入史册。巴马香猪性野早熟，外贸清秀，体型矮、小、短、圆；饲养粗放，适应性和抗病能力强；成年最大个体30kg左右，种母猪一般利用年限为八年，最长可达十四年。巴马香猪举世闻名，皮薄肉细，胴体瘦肉多，肌肉鲜红，肌纤维细嫩，脂肪洁白，味美甘香，营养丰富，胜似山珍海味——果子狸，烹饪时不添加任何佐料也香气扑鼻，素有“一家猪肉四邻香，七里之遥闻其味”之美称而被誉为猪类的“名门贵族”。

巴马香猪来源于土猪，传说它系野猪驯化而成。因其骨细皮酥，肉质细嫩，外地人使之甚感鲜香，遂传名为“香猪”，并与1982年载入《广西家畜家禽品种志》时正式命名为“巴马香猪”。因过去封建是向闭塞及“不借种”的封建思想影响，群众一直采用留仔配母的闭锁繁殖方式进行高度的近亲繁殖，经过几百年的世代相袭，终于造就了这么一个基因纯合、体貌别致的优良品种——巴马香猪。

腊香猪的原料

腊香猪的选料严格考究，所有肉料均为纯种的巴马香猪，巴马香猪是广西巴马地区独有的珍稀物种，在明清时代曾作为宫廷贡品专供皇室使用，十分名贵。因其肉质鲜嫩醇美，气味清香扑鼻，且营养丰富，具有高蛋白、低脂肪、低热量等特点，对美容、保健及预防心血管疾病有独特功效，所以被制成多种菜肴，如白切香猪、香猪拼盘、烤香猪、脆皮香猪和腊香猪等，深受人们喜爱。

腊香猪的特点

腊香猪原料选择考究，成品造型独特，美观大方。

色泽：熏好的腊肉，鲜明均匀，表里一致，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳，黄里透红。

香气：具有腊香猪固有香味，无其它异味、臭味。

味道：口味丰满、醇厚，肥不腻口，瘦不塞牙，咸味适中，油而不腻。

外观：整头腊香猪造型美观，肥肉透明或呈乳白色。

营养：高蛋白、低脂肪、低热量，营养丰富，具有开胃、去寒、消食等功能，美容、保健及预防心脑血管疾病等效果非常突出。

储存：腊香猪从制作到存放，肉质不变，香味持久，久放不坏，随食随切，非常易于保存。

腊香猪的食用方法

百合素炒腊香猪

原料：腊香猪肉150克，西芹、百合、草莓各100克。

做法：

- 1、腊香猪切成片，西芹去筋切成片，百合掰开洗净，草莓切成片。
- 2、锅中放水烧开，加西芹、百合过一下油水，腊香猪也过一下开水。
- 3、锅中放2勺油，烧至温油，腊香猪放入锅中氽烫一下。
- 4、炒锅中留底油，放入蒜茸、姜片起锅，把主配料同放锅中一起翻炒，加盐、味精、糖、水淀粉勾芡，淋上即可。

提示：如果没有草莓，可用菠萝等水果代替，味道略有不同。

回锅腊香猪

原料：腊香猪300克、大葱50克、香油10克、料酒和味精及糖各少许。

作法：

- 1、熟腊肉切成片，大葱切成段。
- 2、起油锅，腊肉、葱段放入爆香。

3、加入调料，淋上香油即成。

苦瓜炒腊香猪

原料：苦瓜300克，腊香猪肉150克，姜丝15克，蒜末10克，红辣椒10克，高汤30克，料酒10克，胡椒粉少许，生粉10克，盐与味精适合自己口味即可

做法：

1、腊香猪切片，用温水浸泡15分钟，苦瓜洗干净切片，红辣椒切段。

2、食油旺火起镬，先把姜丝、蒜末、辣椒段置入镬中，炒出香味之后，再投入腊香猪肉，翻炒一阵，烹入料酒，这时候再加入苦瓜片、30克高汤、胡椒粉、盐与味精，炒至只剩少许汤汁，勾点生粉即可出镬上碟。

本产品的建议零售价是¥868.00，品牌是圆寿缘，产品类别是腌、腊肉，肉类品种是猪肉制品，制作方式是腊，真空包装是是，是否进口是否，生产许可证编号QS是450004010075，原产地是广西，售卖方式是包装，保质期是365（天），生产日期是最近3个月，货源不断更新中，生产厂家是广西巴马寿香源健康食品有限公司，储藏方法是置于阴凉干燥处（宜18℃以下保存为佳，卫生许可证是450004010075，产品标准号是DB45/215-2005，特产是是，绿色食品是是，有机食品是是，净重（规格）是2000（g），厂址是广西巴马瑶族自治县巴马镇赐福村街上屯53号，产品名称是圆寿缘巴马腊香猪2000g硬盒，食品口味是咸味