土家四川风味腊肉,烟熏至五成熟更干更香

产品名称	土家四川风味腊肉,烟熏至五成熟更干更香
公司名称	朱伟锋（个人会员）
价格	770.00/件
规格参数	品牌:自制 卫生许可证:------ 产品标准号:----------
公司地址	中国 重庆市长寿区 成都
联系电话	86 137 82594069 13782594069

产品详情

品牌	自制	卫生许可证	------
产品标准号	----------	净重	30kg（g）
保质期	180（天）	原产地	重庆长寿区
生产厂家	自制	真空包装	是

为保证新鲜买家需提前订货（都是现做的哦，绝对新鲜）腊肉是指肉经腌制后再经过烘烤(或日光下曝晒)的过程所成的加工品。腊肉的防腐能力强，能延长保存时间，并增添特有的风味，这是与咸肉的主要区别。过去腊肉都是在农历腊月(12月)加工，故称腊肉。腊肉是四川的特产，已有几千年的历史。据记载，早在两千多年前，张鲁称汉宁王，兵败南下走巴中，途经汉中红庙塘时，汉中人用上等腊肉招待过他；又传，清光绪二十六年，慈禧太后携光绪皇帝避难西安，陕南地方官吏曾进贡腊肉御用，慈禧食后，赞不绝口。加工制作腊肉的传统习惯不仅久远，而且普遍。每逢冬腊月，即“ 小雪 ”至“ 立春 ”前，家家户户杀猪宰羊，除留够过年用的鲜肉外，其余乘鲜用食盐，配以一定比例的花椒、大茴、八角、桂皮、丁香等香料，腌入缸中。七～十五天后，用棕叶绳索串挂起来，滴干水，进行加工制作。选用柏树枝、甘蔗皮、椿树皮或柴草火慢慢熏烤，然后挂起来用烟火慢慢熏干而成。或挂于烧柴火的灶头顶上，或吊于烧柴火的烤火炉上空，利用烟火慢慢熏干。西部地区林茂草丰，几乎家家都烧柴草做饭或取暖，是熏制腊肉的有利条件。即使城里人，虽不杀猪宰羊，但每到冬腊月，也要在那市场上挑那上好的白条肉，或肥或瘦，买上一些，回家如法腌制，熏上几块腊肉，品品腊味。如自家不烧柴火，便托乡下亲友熏上几块。四川腊肉腊肉在四川食品特产中的地位绝对不低于任何一样其他小吃或肉类制品。腊肉和腊肠是四川人民过年过节、婚姻庆典等宴席中桌面上必不可少的食品，腊肉一般是由猪肉经过盐浸渍数日，而后经过柏树枝条树叶熏烤和凉干的工序。其独特的烟熏的香美味道令食客难以忘却。熏好的腊肉，表里一致，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳，黄里透红，吃起来味道醇香，肥不腻口，瘦不塞牙，不仅风味独特，营养丰富，而且具有开胃、去寒、消食等功能。陕南腊肉保持了色、香、味、形俱佳的特点，素有“ 一家煮肉百家香 ”的赞语。腊肉从鲜肉加工、制作到存放，肉质不变，长期保持香味，还有久放不坏的特点。此肉因系柏枝熏制，故夏季蚊蝇不爬，经三伏而不变质，成为别具一格的地方风味食品。四川腊肉，历史悠久，中外驰名。制作全过程分备料、腌渍、熏制三步。土家腊肉香肠，水煮后切片效 腊肉和香肠熏是用柴火熏好后快递出来的，都是放心的做法，绝不添加任何有害物质和面粉。我自己很爱吃麻辣味道，小孩子可以吃不辣的，都是熏过的，很香！！水分均风干的不压秤的，绝不会昧着良

心只顾挣钱，请大家放心购买！！！