

## [特价产品]湖南黑腊肉..(5斤包装)17元/斤.

产品名称	[特价产品]湖南黑腊肉..(5斤包装)17元/斤.
公司名称	谢忠伟
价格	570.00/件
规格参数	原产地:湖南 品牌:湘南
公司地址	中国 北京市丰台区 北京市丰台区北天堂村212号
联系电话	86 0734 5483263 18673417293

## 产品详情

原产地	湖南	品牌	湘南
卫生许可证	湘卫食证字[2006]第430424	产品标准号	DB43/116-2004
	000056		
净重	2500 (g)	保质期	180 (天)
生产厂家	衡东县石湾镇乡村农家腌腊食品厂	肉类品种	猪肉制品
制作方式	腊	真空包装	是
储藏方法	放置干燥, 阴凉处。	绿色食品	是
生产日期	20110601	售卖方式	包装
特产	是	有机食品	是

湖南腊制品价格详细表

名称	单位	单价(元)	规格
单块包装腊肉(包装)	斤	17	35斤/件
精品上海肉(包装)	斤	18	35斤/件
麻辣肠(包装)	斤	16	35斤/件
250g腊肉(包装)	袋	11.5	50袋/件
300g腊肉(包装)	袋	13.5	50袋/件
300g精腊肉(包装)	袋	17	40袋/件
350g腊肉(包装)	袋	14.5	40袋/件
500g腊肉(包装)	袋	18	30袋/件
散装广味肠(散装)	斤	10.5	30斤/件
250g广味肠(包装)	袋	8.5	60袋/件
500g腊鱼(包装)	袋	19	30袋/件
300g腊鱼(包装)	袋	13.5	40袋/件
腊排骨(散装)	斤	15	50斤/件

腊鸡(散装)	斤	16	50斤/件
腊兔(散装)	斤	14	50斤/件
腊猪脸(散装)	斤	15	50斤/件
腊猪耳(散装)	斤	20	50斤/件
联系人:谢忠伟 电话:18673417293			

湖南腊肉，历史悠久，中外驰名

湖南腊肉的特色：

色彩红亮，烟熏咸香，肥而不腻，鲜美异常。

湖南腊味的历史悠久，早在汉代时，湖南先民就用腊肉制作佳肴，到清代，湖南的“腊味合蒸”已经成了湖南名菜，驰名中外，主要是以腊肉、腊鸡、腊鱼为主料蒸制而成。湖南腊味与广式腊味不同，每年冬至，湖南人就用烟熏的方法，把各种的肉挂在房梁上，地上堆起干枝叶或稻谷、甘蔗渣之类，点燃来微温烟熏，久而久之便把一种特殊的香气熏到肉里。用这种方法制出来的腊味，焦干梆硬、入口喷香，可谓腊味中的极品。

白椒炒腊肉

原料特点：腊肉、白椒的简单混合菜品特点：炒腊肉是最常见的吃法

，炒前要切成片，放滚水里过一下

，尽量去掉咸味。过水时间不能太久，否则收缩之间，腊肉会散了架。腊肉可以与很多种蔬菜来炒，由于腊肉本数山野，所以最佳的方法还是野对野的做法。

白椒炒腊肉是其中的经典，白椒并非是白色的辣椒，而是海椒煮过之后晒干而成的。白椒的辣并非是干辣，吃的时候并不觉得辣，但其辣味却可以一直在口腔中存留很久。其实白椒炒腊肉里面，最好再加一点蒜苗，这样一来，味道又有了变化。腊肉的腊味和辣味令人迷眩，很多人把这道菜称为湘菜中的经典，一点都不为过。

冬笋腊肉

冬笋腊肉是湖南人民极为喜爱的时令菜。隆冬时节,冬笋上市,取其肥嫩者与腊肉合烹,别有风味,此菜腊肉香软,冬笋鲜脆。

原料:

主料:腊肉500克。

配料:青蒜100克,净冬笋150克。

调料:味精0.5克,熟猪油50克,肉清汤50克。

制法:

(1)将腊肉洗净,上笼蒸熟取出,切成4厘米长、3厘米宽、0.3厘米厚的片。冬笋先切梳子背形条,再切成约0.3厘米厚的片,青蒜洗净切3厘米的段。(2)炒锅内放入熟猪油烧至六成熟,下入腊肉、冬笋煸炒,加肉清汤稍焖收干水,放入青蒜、味精,再翻炒几下,装盘即成。

本人大量批发湖南腊肉。火焙鱼.川味腊肉。川味腊肠。广式香肠。等其它湖南各种样的腊制品。。

有意请联系：18673417293

联系人：谢忠伟