

巴马香猪 巴马烤乳猪 6~8斤

产品名称	巴马香猪 巴马烤乳猪 6~8斤
公司名称	广西巴马赐福湖油茶产业有限责任公司
价格	面议
规格参数	品种:香猪 产地/厂家:巴马 用途:烤猪
公司地址	巴马镇南环路 8 0 号
联系电话	15994358811 13481162018

产品详情

特色原材料：巴马香猪源产于广西巴马瑶族自治县。其外貌清秀，皮薄肉细，脂肪洁白，肌纤维细嫩，烹调时不添加任何佐料也香气扑鼻，素有“一家煮肉四邻香，七里之遥闻其味”之美称，被誉为猪类的“名门贵族”。

巴马烤香猪的烹饪做法:

- 1、将香猪开肚，去除内脏和主大骨，在肚内打完花刀，用糖、味精、五香粉、盐腌味。
- 2、上猪叉（用钢叉从后腿两旁肉里往前插至前腿，再用竹板把猪两面撑开），用开水烫猪皮，上皮色水（用麦芽糖，醋，水调制），自然风吹至皮干。
- 3、小火入焖炉烤约两小时取出，再将香猪放在明炉上，把猪皮烤至金黄色。上桌时切成骨牌大小。

本产品的品种是香猪，产地/厂家是巴马，用途是烤猪，公母是公母