

湖南张家界特产 湘西土家腊肉-腊味六绝（土家腊肉）

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 湖南张家界特产 湘西土家腊肉-腊味六绝（土家腊肉） |
| 公司名称 | 张家界永定食品厂 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 原产地:湖南 售卖方式:包装 品牌:枞林 |
| 公司地址 | 永定区后坪镇后坪居委会 |
| 联系电话 | 86 0744 18659250885 13207445313 |

产品详情

| | | | |
|------|---------|-------|---------------|
| 原产地 | 湖南 | 售卖方式 | 包装 |
| 品牌 | 枞林 | 商品条形码 | 6923349806314 |
| 包装规格 | 见包装（mm） | 产品型号 | 见包装 |
| 绿色食品 | 是 | 特产 | 是 |
| 有机食品 | 是 | 保质期 | 见包装 |
| 储藏方法 | 见包装 | 生产日期 | 见包装 |

张家界土家腊味：猪肉脆嫩、肉质紧凑，食之肥而不腻，瘦而不扎（塞牙）；闻之则醇香四溢，满口生津；眼观之则肥质醇白欲滴，瘦质红艳欲滴，色、香、味俱全，实乃极品也是土家人招待客人的一道首选菜。其选材和制作熏烤工艺独特（将其悬挂于火坑上方的木质炕上，用松柏枝加核桃壳、花生壳、桔子皮等柴草料熏烤）。其工艺包括杀年猪、解肉、备香料、腌制、上炕、熏烤、下炕、蒙（盖）淹、晒九道工艺。

每年宰杀的年猪肉，并以年初生、年尾杀的猪为上选。喂养年猪以以草料为主，在宰杀前两个月才以红薯、洋芋（土豆）、苞谷（玉米）等为饲料给年猪催肥。同时，饲料中不添加任何添加剂和催生素（这一点很重要），所以，宰杀的年猪猪肉脆嫩、肉质紧凑。用他来招待客人，是不错的选择哟！

土家腊味三大缺点：

- 1、香味扩散速度快，易醉倒路边行人；
- 2、席间会一扫而光，不给主人面子，误以为主人小家子气；
- 3、各路英雄经不住“色”诱，引发筷子之战。

土家传统保存腊味的方法：

土家人过年从腊月廿四（俗称为过小年）开始，到正月十五结束。在这期间，炕上的腊肉就变成了必备菜。正月十五过后，农忙季节来了，雨水也多了。土家人为了防潮、防腐、保鲜，就将下炕的腊肉放进盛装稻谷的扁桶（长圆形木质容器）中，土家人叫这为蒙（掩盖）腊肉。蒙腊肉的材料必须是干稻谷壳。谷壳能吸水防潮，蒙在谷中的腊肉可贮藏2—5年也不至于腐烂变味，并能有效的使腊肉达到保鲜的效果，腊肉愈藏愈香愈可口（另外也可以将熏制好的腊肉悬挂于通风处干燥保存或将其洗净后分解置于冰箱冷藏）。

每年的农历六月六（覃后晒皮）开始，土家人通常都会把剩余的腊肉连晒三天。土家人认为，农历六月六太阳最毒（烈），在这天晒过的腊肉不会被虫蛀，而后腊肉也会变得更好吃。