

宾馆酒店农家土腊肉 四川

产品名称	宾馆酒店农家土腊肉 四川
公司名称	珙县巡场熨乡风腊加工坊
价格	50.00/千克
规格参数	原产地:四川 商品条形码:01061996 品牌:熨乡
公司地址	珙县巡场镇新华路61号（加工坊在珙县巡场镇汾洞村四社）
联系电话	86 0831 4012927 13219508068

产品详情

原产地	四川	商品条形码	01061996
品牌	熨乡	卫生许可证	511526-6017
产品标准号	-	净重	散装（g）
保质期	一年（天）	生产厂家	熨乡风腊加工坊
肉类品种	猪肉制品	制作方式	烟熏
储藏方法	避光通风干燥	绿色食品	是
生产日期	2010-8-3	售卖方式	散装
特产	是	有机食品	是

熨乡腊肉的制作

制作温度：10摄氏度

选料：

熨乡腊肉采用高寒山区农家纯玉米喂养的绿色生态猪为原料

配料：盐，花椒，八角茴香，丁香，山奈，香叶，上述配料炒香碾磨成粉状。姜料酒少许。

熏料：锯末，柏丫，松枝，花生壳，核桃壳若干。

腌肉：将肉切成条状，把配料均匀地抹上放在腌缸里，一天翻一次

熏制：将腌缸的肉提起晾干，挂在熏房内，引燃木屑，关闭熏房使熏烟均匀散布，中途加柏丫，花生壳核桃壳等。熏房内温度保持60度左右。时间2-3天（时间越久，肉越干越黑，成老腊肉）

成品腊肉色泽焦黄色，肉质坚实，熏香浓郁，风味独特。附图片