

张家界土家香肠500g*湘菜配送*酒店特色菜*湘菜原材料

产品名称	张家界土家香肠500g*湘菜配送*酒店特色菜*湘菜原材料
公司名称	兰燊（个人会员）
价格	.00/个
规格参数	商品条形码:6934174791225 储藏方法:通风干燥处储藏 生产日期:见喷码
公司地址	中国 湖南 长沙市雨花区 高桥大市场农副产品商贸城22栋北向1--2号
联系电话	86 0731 83996687 15116168129

产品详情

商品条形码	6934174791225	储藏方法	通风干燥处储藏
生产日期	见喷码	售卖方式	包装
特产	是	原产地	湖南

【产品小知识】

张家界的香肠是一种烟熏香肠。永定的香肠，先将猪肉剁碎，搜肉肥肉掺杂在一起，再与盐、辣椒、姜、陈皮、花椒及其他调料均匀搅拌，然后灌入猪肠中烟熏15天以上，把里面的水分蒸干，就可以上桌了。

它与其它地方香肠的区别主要就在烟熏的这个环节上。这里的烟熏很讲究：

1、不可以用木柴尤其是湿木柴，因为木柴的烟会使香肠被熏黑。在炭火上加上一些桔子、甘蔗等果皮，因为这些水果的果皮带有一些香味，密封后，熏烤的果皮发出的香味会慢慢渗进香肠，使香肠变的更

加香。

2、不能用明火烤。明火的温度过高，会使香肠的水分过快的蒸发，这样的结果是香肠会变得很硬，并且香味不够。

3、烟熏时要密封。

张家界的香肠是一种非常美味的食品，在张家界，当地人每天过年前一个月内就会腌制腊肉、香肠、猪脑壳肉等，在正月里，亲戚在拜年的时候，它们是必不可少的餐桌上食品。