

支付宝/香肠/麻辣/川味/四川/腊肉

产品名称	支付宝/香肠/麻辣/川味/四川/腊肉
公司名称	成都市明禾春粮油食品有限公司
价格	56.00/千克
规格参数	原产地:四川 保质期:180(天) 肉类品种:猪肉制品
公司地址	成都市新都区木兰镇共和村二社
联系电话	028-83038696 18980749849

产品详情

原产地	四川	保质期	180(天)
肉类品种	猪肉制品	制作方式	腊

订购前需电话确认15928090377 18980853335

食用方法：洗一下煮25到30分钟，用筷子能轻松插入就好了，切片开吃~

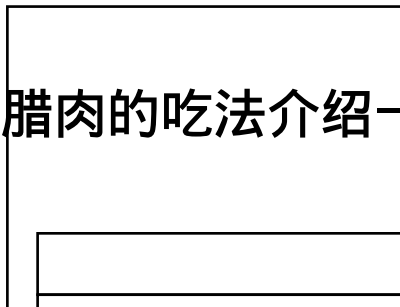
腊肉皮要烧一下再煮才会又软又糯，不会烧皮不方便烧在备注留言一下，一般都会烧好再发货（烧皮的时候会出油，所以份量会有大概一两左右的损耗）

烧过皮收到是黑黑的，吃的时候热水泡一下，钢丝球一擦就干净乐

也可以切片，下锅稍微煸出油，和辣椒，蒜苗，西兰花等蔬菜同炒，非常香，很下饭！（口味淡的话就先用水泡2,3小时，再切片下锅炒）

腊味保存期很长，塑封完全是为了运输更加卫生方便发货当天按订单塑封包装，偶尔途中摩擦碰撞引致真空变松，完全不会影响美味的，请放心享用

存储方式：温度15度以下晾放在通风处，可以一个月以上，冰箱冷冻室存放半年没有问题



腊肉的吃法介绍一二

尖椒炒腊肉【原料】腊肉250克，红、绿尖辣椒各50克，料酒4克，酱油3克，味精2克，干辣椒2克，豆豉3克，油70克，鸡汤适量。

【制作过程】（1）将整条腊肉去皮，切成片。红绿尖辣椒切成段。（2）起锅放开水将腊肉焯一下，捞出。另起锅放底油，投入豆豉、干辣椒、尖椒爆香，放腊肉、料酒、酱油、味精、鸡汤烧开后用微火焖10分钟，收干汁出盘。

西芹百合草莓炒腊肉

做法：1、腊肉切成片，西芹去筋切成片，百合瓣开洗净，草莓切成片。2、锅中放水烧开，加西芹、百合过一下油水，腊肉也过一下开水。3、锅中放2勺油，烧至温油，腊肉放同锅中过一下。4、炒锅中留底油，放入蒜茸、姜片起锅，把主配料同放锅中一起翻炒，加盐、味精、糖、水淀粉淋芡即

可。

特点：口味感鲜、色泽鲜艳，草莓可用菠萝等水果代替，味道略有不同。

腊肉炒银丝芹菜

主料：腊肉辅料：豆芽、西芹、香菇调料：盐、葱、姜、料酒、水淀粉、清汤、鸡精做法：1、豆芽洗净用沸水焯一下，西芹洗净用沸水焯一下切成丝，香菇洗净切成丝；2、坐锅点火倒油，待油热后倒入葱、姜煸出香味，加入腊肉、西芹、豆芽、香菇、料酒、盐翻炒，加入清汤、鸡精、水淀粉勾芡即可。