

西班牙火腿销售

产品名称	西班牙火腿销售
公司名称	北京丛林精灵生态文化有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:丛林精灵 型号:西班牙火腿 产地:西班牙
公司地址	北京市密云县高岭镇政府办公楼208室-820
联系电话	13269672517

产品详情

西班牙火腿销售

西班牙火腿世界闻名。西班牙制作火腿已经有一千多年历史，最早可以追及罗马帝国时代。整根连蹄带骨的生火腿是西班牙最美味的美食特产，更是这个大男人主义风行的国家最强烈的象征图腾。西班牙人嗜吃生火腿，品级当然也相差很多，所谓的“火腿”指的是后腿，“前腿”的肉少，肉质较硬。一般常见的是山火腿，用一般的白猪腿腌过后风干制成，比较高级的山火腿经一年多的风干陈年，味道丰富相当好吃,西班牙的生火腿几乎全部只用粗盐调味，而且只是自然风干，少见熏火腿，非常简单自然。因连蹄带骨腌制，吃的时候必需用手工切下薄片，在塔巴酒吧里常有专人在吧台负责现切生火腿，虽然这些火腿都经过很久的陈年，但一切下来很快就会变干走味，所以一定是随叫随切。

西班牙火腿：精工细作的天然艺术品

除了原材料的天然纯粹，西班牙火腿的制作工艺也是如此。

- (1) 宰杀和切割：屠宰后的黑蹄猪会进行仔细切割，取其猪腿部分，去除污物。
- (2) 腌制；把猪腿放在1-5度，湿度80-90%的房间，用盐腌制。
- (3) 腌制之后：去除火腿表面的盐，放到3-6度，湿度80-90%的空间内静置1-2个月。
- (4) 风干：放入自然晒干室内静置，从4或5月开始直到夏天的结尾或秋天的开始，期间要不时通风以保

持温度、湿度的平衡。到了6、8月份，气温升高，火腿的脂肪融化，浸透肌肉当中，利于火腿香气与味道的形成。

(5) 熟成：最后，把火腿挂在地窖内熟成（温度15-20度，湿度60-80%），时间视重量而定，一般为6-18个月。这个阶段会产生真菌，促进火腿香味物质的形成，而火腿的重量也会减轻30-50%。

此外，加工后的火腿肉必须通过专人的嗅觉测试（拿特制粗刺针刺入火腿，通过嗅觉判断此火腿是否腌制到位）。

北京丛林精灵生态文化有限公司秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，坚持为广大客户提供优质的服务。欢迎广大客户惠顾！