

八婺风 金华火腿 小块火腿心 不带骨老腿400g*2

| | |
|------|-------------------------------------------|
| 产品名称 | 八婺风 金华火腿 小块火腿心 不带骨老腿400g*2 |
| 公司名称 | 金华市八婺风品牌运营速配服务中心 |
| 价格 | 108.00/盒 |
| 规格参数 | 品牌:滕香阁 产品标准号:Q/JXH001-2007 |
| 公司地址 | 中国 浙江 金华市 金华市常平路88号。 |
| 联系电话 | 086 0579 82586977/13575693285 13957984782 |

产品详情

| | | | |
|-------|---------------|-------|------------------------------|
| 品牌 | 滕香阁 | 卫生许可证 | 金婺卫食(2007)第33070 2100039号 |
| 产品标准号 | Q/JXH001-2007 | 净重 | 800(g) |
| 保质期 | 360(天) | 等级 | 一级 |
| 原产地 | 浙江金华 | 真空包装 | 是 |

金华火腿是什么？

金华火腿(又称火腿)具有俏丽的外形,鲜艳的肉,独特的芳香,悦人的风味,即色、香、味、形,“四绝”而称于世,清时就被列为贡品。为中国腌腊肉制品中的精华。金华出产的“两头乌”猪,后腿肥大、肉嫩,经盐、整形、翻腿、洗晒、风干等程序,数月乃成。香味浓烈。便于贮存和携带,已畅销国内外。

火腿历史背景是什么？

金华火腿,据考证金华民间腌制火腿,始于唐代。唐开元年间(713-742)陈藏器撰写的《本草拾遗》载:“少,产金华者佳”。距今已有一千二百余年历史。相传,宋代义乌籍抗金名将宗泽,曾把家乡“腌腿”献给朝廷王赵构见其肉色鲜红似火,赞不绝口,赐名“火腿”,故又称“贡腿”。因火腿集中产于金华一带,俗称“金华腿”。后辈为了纪念宗泽,把他奉为火腿业的祖师爷。至本世纪30年代,义乌人在杭州开设“同顺昌腿行”和“阳公火腿店”,堂前仍悬挂着宗泽画像,显示正宗,誉满杭城。

金华火腿命名由来是什么？

据传南宋抗金名将宗泽是火腿业的祖师爷;有开腿肉时,肉色鲜红似火,即把它命名为“金华火腿”。

金华火腿的品种有哪些？

由于所用原料和加工季节以及腌制方法的不同，将腿修成月牙形的，叫月腿；用前腿加工，呈用白糖腌制的，叫糖腿；还有与狗腿一起腌制的

取材 金华两头乌

金华两头乌

因其头颈部和臀尾部毛为黑色，其余各处为白色，故又称"两头乌"，是全国地方良种猪之一。产于浙江兰溪，义乌的义亭，金华的孝顺、澧浦、曹宅等地。本世纪60年代起饲养范围渐次扩大到省内外。肉质鲜美，肉间脂肪含量高，其后腿是腌制火腿的最佳原料。两头乌猪性成熟早，遗传性稳定，是腌制火腿的优良母本。肉猪早熟易肥，皮薄骨细，肉质鲜嫩，是腌制火腿的优质原料。肉猪70日龄时体重为70%—72%，瘦肉率为40%—45%。有关部门从70年代末开始采取金华猪的保种措施，由兰溪种猪场、东阳良种场按照大、中、小三个类型有计划地开展选育工作。

| | |
|--------|---------------|
| 产品名 | 八婺风火腿心（不 |
| 产品规格 | 400g/小盒 |
| 配料 | 鲜猪后腿、 |
| 卫生许可证号 | 金婺卫食（2007）第3 |
| 企业标准号 | q/jxh001-2 |
| 保质期 | 常温下8个 |
| 生产日期 | 见产品包装合格证（我们提供 |