

徽式猪肉报价 六安胜缘食品 镇江猪肉

产品名称	徽式猪肉报价 六安胜缘食品 镇江猪肉
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

什么叫刀板香

六安市胜缘食品有限公司已通过ISO9001：2008质量管理体系认证及SC生产许可认证，被评为“市级农业产业化龙头企业”、“六安市知名品牌产品”、“六安市知名商标”、“安徽省知名商标”等。

什么叫刀板香

刀板香---安徽的腌制食品，由猪肉制成，这道菜趁热吃肥而不腻。刀板香意为肉在刀板上切吃是最美味的。相传胡宗宪返绩溪龙川时，路过歙县问政山拜访恩师。为款待爱徒，师母将家中腌制的腌猪肉平铺于山笋上面，镇江猪肉，放置在刀板上一同蒸，捞起切成薄片，与刀板一同端上桌，胡宗宪吃后，胃口大开，命名此菜为“刀板香”，徽式猪肉厂家电话，故徽州刀板香一直沿用至今。

蒜苔烧咸肉的做法

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及优质食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，徽式猪肉报价，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

蒜苔烧咸肉的做法

用料：咸肉250克、蒜苔1把、大葱1段、姜5片、八角1个、干红辣椒2个、生抽1勺、耗油1勺、老抽半勺、盐适量、鸡精适量、食用油适量、

蒜苔烧咸肉的做法

咸肉提前两小时用温水泡一下，去除咸味

泡好的咸肉清洗干净控水备用

葱姜切好辣椒八角洗净备用

锅中油热加入材料炒出香味。加入咸肉煸炒，多炒一会，煸出油脂。

加生抽，耗油翻炒均匀多煸一会加没过肉的水，大火烧开转温火烧半小时炖煮中，水钱，水烧开了

半小时后汤汁收的差不多了，加入蒜薹翻炒均匀，加盐鸡精，咸肉本身比较咸，盐量只加配菜的量就可以了

本来没打算放老抽的，最后按着颜色有点白，徽式猪肉供应，少加了点老抽调下色。

就可以出锅了。咸肉很香，但还是建议少吃哦，毕竟是腌制品。

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及优质食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

咸肉蒸百叶

用料 新鲜厚百叶两张、带皮咸肉、一小块生姜、一块白酒、高汤

咸肉蒸百叶的做法：

百叶洗净切片状，咸肉切薄片蒸碗里放姜丝，上置百叶片，

咸肉片倒入高汤浸没咸肉和百叶，

滴几滴白酒大火蒸20分钟即可

徽式猪肉报价-六安胜缘食品-镇江猪肉由六安市胜缘食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。六安市胜缘食品有限公司（www.lasysp.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!