

# 徽式猪肉 六安胜缘腌制食品公司 无锡猪肉

产品名称	徽式猪肉 六安胜缘腌制食品公司 无锡猪肉
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

"刀板香" 是怎么做的？

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。

"刀板香" 是怎么做的？

"刀板香" 是徽州地区的一道土菜。

刀板香其做法：冬天里1、把买来的新鲜肉用盐腌制40天左右；

2、把腌制好肉取出用热水洗干净，放到太阳里去晒一些时间；

3、把晒好肉（要闻到香味）切大块放入锅里煮；

4、把肉煮成7-8成熟取出，趁热放到刀板上切小块（厚1厘米、长、宽5厘米左右）；

5、装盘就开吃。

这道菜趁热吃肥而不腻，凉了味道就差了。所以徽州这边人把这道菜叫"刀板香"，其意就是肉在刀板上切吃是好吃的。

## 电饭煲刀板香菜饭

六安市胜缘食品有限公司是一家集优质食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销

售为一体的专业化食品企业。

## 电饭煲刀板香菜饭

几乎上海的每家每户都会做的刀板香菜饭，腌制猪肉，其实刀板香菜饭集合了上海人的智慧，有主食，有蔬菜，有肉，电饭煲让所有食材的味道融合，一口下去大大的惊喜，美味也是如此简单！

用料：刀板香150克、大米2杯（350ml）、青菜150克、猪油2大勺、鸡精1/2茶匙

鲜香十足的电饭煲刀板香菜饭的做法：

将刀板香洗净切成小丁。倒入不放油的炒锅里煸香。

大米洗净后浸泡半小时，将煸香后的刀板香丁倒入电饭锅内拌匀，煮成比平时稍微有点硬的刀板香丁饭。

热锅放一勺猪油煸炒青菜断生。

电饭煲的刀板香饭还剩5分钟的时候将青菜和鸡精倒入搅拌一下赶紧盖上盖子再焖几分钟就好了。（断生青菜倒进去焖一会就好这样盛出出来的菜饭里头的菜不会变黄）

如果觉得淡的话可以加点盐，最后再加一大猪油搅拌均匀，没有猪油的菜饭是没有灵魂的哦~飘香四溢的刀板香菜饭大功告成啦~

六安市胜缘食品有限公司是一家集优质食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，徽式猪肉价格，总投资达7000余万元，无锡猪肉，员工300余人，年产销额1.5亿元。

## 娃娃菜粉丝炖刀板香

用料 娃娃菜1颗、粉丝1把、刀板香几片、大蒜1瓣

娃娃菜粉丝炖刀板香的做法：

准备食材，娃娃菜洗净撕片，刀板香切片，粉丝泡软，蒜切片。

热锅冷油，下蒜爆香，下刀板香，等刀板香微微焦，加入娃娃菜翻炒，直到娃娃菜的叶子有点透明，菜梗变软。

加入开水，没过娃娃菜，加入粉丝，中火炖一会儿，徽式猪肉，大概5-10分钟，娃娃菜熟了就可以了。

尝尝味道，如果淡了加点盐，千万不要不尝就直接加盐哦，因为刀板香可能已经让整道菜的味道刚刚好了。

徽式猪肉-六安胜缘腌制食品公司-无锡猪肉由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（[www.lasysp.com](http://www.lasysp.com)）是从事“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张奎。