

淮北徽式咸肉 徽式咸肉批发价格 胜缘食品有限公司

产品名称	淮北徽式咸肉 徽式咸肉批发价格 胜缘食品有限公司
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

鲜美的春笋百叶蒸刀板香

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，总投资达7000余万元，员工300余人，年产销额1.5亿元。

春天来了，令人垂涎欲滴的春笋上市了。家里有人喜食豆制品，而冬天腌制的刀板香春天吃是最香的；可是不能总是做腌笃鲜哈，于是三者合一做了这盘菜：

鲜美的春笋百叶蒸刀板香

用料：刀板香200克、春笋二根、厚百叶2张、姜丝适量、小葱干红辣椒随意

鲜美的春笋百叶蒸刀板香的做法：

厚百叶切丝，可再切细些。我焯了一下水，蒸出来口感更好。

刀板香一块，最好1好是五花肉，切片。

春笋剥皮切片焯水后摆放在盘底。百叶丝放在笋片上面。刀板香覆盖在百叶丝上。切姜丝摆在面上（洒一些干红辣椒，使之咸鲜香中略辣也别有风味）。

上蒸锅水开后再蒸20分钟，出锅洒点小葱粒点缀。味道美美哒。

刀板香

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，与“质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“但胜者，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

刀板香

终于有徽菜馆把刀板香作为自己的招牌菜打将出来了。这腌制的咸肉，原本是徽菜中的“一介布衣”，居然也和臭鳊鱼、红烧马蹄鳖、清炖石鸡这些“贵族”平起平坐了，淮北徽式咸肉，徽菜的“颠覆”可见一斑。我对刀板香的来历颇存疑点：在焖蒸过程中将之置于上等香樟木板上，所有油腻皆被木板吸走，既保持了肉的咸鲜又油而不腻。一道民间的家常菜，我们的老祖宗果真吃得如此考究么？

尽管刀板香是普普通通的徽州土菜，但在那些缺油少荤的日子里，无论是在城里还是乡下，能受用它，哪怕是浅尝辄止，也是一件奢侈的事情。农民辛苦了一年，能在腊月杀一口百来斤的年猪，算得上村里的大户。杀猪饭是要吃的，端上来的荤菜大多是猪血猪肺之类的下水。肉卖一些，换点花花绿绿的年货，大部分都是要腌起来的。起缸后，一刀刀的肉就挂在老屋向阳的一面墙上。墙早已是斑驳陆离、破颓不堪了，挂上一溜子此物，真有点“蓬荜生辉”。

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，徽式咸肉厂家电话，打造多样化与高品质的产品。

用料：大米、咸肉、青菜、盐、油猪、油、

咸肉菜饭的做法

青菜摘去老叶，放在水中浸泡洗净捞起沥干切碎（最好切得象咸肉丁一样大小）

咸肉切成小丁（这是我在冬天自己腌的咸肉，所以颜色不太深哦）

大米略淘洗放入电饭煲内，徽式咸肉批发价格，加水（按正常比例加水）

锅上火加热，倒入油

加入青菜粒、加入咸肉粒煸炒

煸炒均匀至青菜变软咸肉变色关火（千万不要煸至出水哦）

把煸炒好的青菜咸肉放入电饭煲内，

撒适量盐拌一下加盖开始煮饭，等到电饭煲发出煮好的声音后，

再焖五至十分钟开盖，用勺子翻拌均匀即可，徽式咸肉价格，如果不够咸的话，这时可以再适当加一些盐，如果家里有猪油的话，这个时候加一点猪油进去拌一拌，那就更香了

淮北徽式咸肉-徽式咸肉批发价格-胜缘食品有限公司(推荐商家)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）位于六安市裕安区分路口镇街道。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前胜缘食品有限公司在其它中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。胜缘食品有限公司取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。胜缘食品有限公司全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。

