

# 徽式猪肉生产厂家 徽式猪肉 六安胜缘食品

产品名称	徽式猪肉生产厂家 徽式猪肉 六安胜缘食品
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

### 咸肉菜饭

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。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，徽式猪肉报价，总投资达7000余万元，徽式猪肉，员工300余人，年产销额1.5亿元。

### 咸肉菜饭

用料:青菜5颗、咸肉200克、盐少许、大米3杯、广式香肠2根、猪板油丁少许、

咸肉菜饭的做法：

准备猪板油切丁。

下锅熬制猪油，在加水的同时，少许放一些黄酒，可以去腥。

熬到猪板油金黄就可以了，不宜过焦，不然吃起来口感就苦了。

选用的是立丰广式香肠，适合上海人的口味，把咸肉和香肠切丁备用锅中放入少许油，把香肠和咸肉丁放入锅中煸炒一下，然后加水煮5分钟后沥干。

准备小青菜，洗净后切成小段，倒入油锅中翻炒均匀后加入准备好的香肠咸肉丁。

最后放入白米饭和猪油2勺，少许盐，轻轻翻炒，直至配料和米饭搅拌均匀后方可出锅。

### 豆瓣笋丝蒸刀板香的做法

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，徽式猪肉生产厂家，共创辉煌！

## 豆瓣笋丝蒸刀板香的做法

厚百叶、笋和刀板香分别焯开水，捞出过冷水沥干。厚百叶切丝摆盘。笋切丝码在干丝上，刀板香切片均匀的码在笋丝上，淋上蒸鱼豉油。香葱切碎备用。

（自家腌制的刀板香比较咸，最好泡制一宿，我是在超市买的当年腌制的刀板香，不太咸，洗净直接焯开水即可）

等锅中水烧开，上锅蒸制，旺火蒸制30分钟，出锅撒上香葱碎。

热锅冷油爆香干红辣椒圈、生姜丝和蒜末，趁热浇在蒸制好的咸肉干丝笋丝上。

漂亮美艳，香鲜嫩滑的【咸肉蒸干丝笋丝】让人陶醉的止不住嘴。

胜缘食品，秉持“胜在品质，缘结八方”的经营理念，徽式猪肉厂家电话，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！

## 刀板香介绍

"刀板香"是徽州地区的一道土菜。

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。

徽式猪肉生产厂家-徽式猪肉-六安胜缘食品由六安市胜缘食品有限公司提供。徽式猪肉生产厂家-徽式猪肉-六安胜缘食品是六安市胜缘食品有限公司（[www.lasysp.com](http://www.lasysp.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张奎。