

腌制咸肉供应 嘉兴咸肉供应 六安胜缘食品

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 腌制咸肉供应 嘉兴咸肉供应 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

冬瓜蒸刀板香

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。

冬瓜蒸刀板香

冬瓜刀板香汤是传统的夏令家常菜，可连续39、40度的高温，实在排斥喝热汤；不如改良一下做法。

用料：刀板香100~150克、冬瓜300克、葱结1个、姜片2、3片、料酒1大勺、味精（可选）少许、葱花少许

冬瓜蒸刀板香的做法

刀板香洗净，腌制咸肉供应，用清水浸泡1小时；

冷水下锅，水开后放入葱结和姜片，调入料酒，煮5分钟捞出冷却；这个环节叫去咸；

冬瓜去皮去籽切成0.5cm左右的方片铺在盘中，可整齐码放，也可随意摆放；

将刀板香切成片铺在冬瓜上；淋上几勺煮刀板香的汤汁；

蒸锅水开后放入盘子，嘉兴咸肉供应，蒸10分钟熄火，别开盖再虚蒸5分钟；取出后撒上少许味精（可选）和葱花即可。

青椒炒咸肉

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。

青椒炒咸肉

用料：青椒2-3个、咸肉100克、香菇干些许、盐丁点、生抽少许、料酒适量、

青椒炒咸肉的做法：

香菇干泡好切条，青椒切丝，咸肉是之前泡过的（怕太咸）切丝锅热放油，油热放姜丝，

在放咸肉丝炒到没有红色加入香菇丝翻炒加入青椒丝翻炒，青椒变色后，

加入些许生抽，料酒，如果咸肉泡的时间段，盐就不要放了。

翻炒出锅，大碗饭上来，好下饭呀

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1族”平起平坐了，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，徽式咸肉供应，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，腌制咸肉供应，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”。

腌制咸肉供应-嘉兴咸肉供应-六安胜缘食品由六安市胜缘食品有限公司提供。腌制咸肉供应-嘉兴咸肉供应-六安胜缘食品是六安市胜缘食品有限公司（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。