

农家火腿 金宏火腿浙江特产 农家火腿生产厂家

产品名称	农家火腿 金宏火腿浙江特产 农家火腿生产厂家
公司名称	金华市金宏火腿食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	金华市金东区曹宅镇
联系电话	13967440526

产品详情

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿做之前要怎么处理

- 1.火腿不能长期放在日光直射、高温、近火、煤烟飘熏处或潮湿的地方。
- 2.火腿肉面上的发酵层，不但不会影响火腿肉质和香味，反而能起防腐、防虫、防干裂、防污染等保护作用。
- 3.陈年火腿肉质坚硬，不易炖烂，在炖之前在火腿上涂些白糖，农家火腿生产厂家，然后再放入锅中，就比较容易炖烂。
- 4.火腿存放时，应在封口处涂上植物油，防止脂肪氧化；再贴上一层食用塑料薄膜，以防虫侵入。金华火腿又称火踵，浙江金华地方传统名产之一。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿是腌腊肉制品，含有一定的盐分，因此烹调制作火腿菜点，要格外注意成品的咸度。火腿菜不宜采用红烧、干烧、酱炙、卤制等方法。同样，在这类菜肴中，亦不应配用火腿。烹调以火腿为主的菜，一般忌用酱油、醋及茴香、桂皮、咖喱、五香粉等香料或各种色素，农家火腿，否则会改变或失去火腿的特有风味。事先蒸煮供配菜用的原料火腿，可加少量白糖或冰糖及料酒，农家火腿加工，以减咸增鲜，如用葡萄酒则更为理想。火腿菜除少数特殊风味的菜品，农家火腿价格，如“拔丝火腿”、“火夹鱼”、“裹炸火香肉”及煎、贴的火腿菜外，一般不宜挂糊、上浆、拍粉、需要勾芡的，亦宜用薄芡汁，以尽量保持火腿保持火腿独特的色、香、味、形。另外，牛、羊肉类菜肴，除

“扒烧牛筋”及全羊席中的“火腿红烧羊皮”等特殊菜品外，习惯上很少与火腿搭配组成菜品。

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：【火腿】保存方法

火腿经过腌制而成后，需妥善储藏才不致变质。已浸发或已处理好的火腿，可用干净透气的纸张包好，再裹上一层保鲜膜，放入冰箱保存。在春季或潮湿的天气，必须将火腿吊挂在阴凉干爽通风和阳光无法直射的地方；火腿存放时，应在封口处涂上植物油，以隔绝空气，防止脂肪氧化；再贴上1层食用塑料薄膜，以防虫侵入；夏天可用食油在火腿两面擦抹1遍，置于罐内，上盖咸干菜可保存较长时间；将火腿用保鲜纸包扎密封，放冷藏室中即可，不宜放冷冻室。

农家火腿-金宏火腿浙江特产-农家火腿生产厂家由金华市金宏火腿食品厂提供。金华市金宏火腿食品厂（www.jhjght.com）为客户提供“肉制品（腌腊肉制品）生产”等业务，公司拥有“金工”等品牌。专注于火腿等行业，在浙江金华有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：应立军。同时本公司（www.jhjght.com）还是从事金华火腿加盟，金华火腿代理，金华火腿的厂家，欢迎来电咨询。