

# 农家火腿 农家火腿多少钱一斤 金宏火腿

产品名称	农家火腿 农家火腿多少钱一斤 金宏火腿
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

【金工火腿批发】金宏火腿为你介绍：金华火腿的生产区域为金华市所辖的婺城区、金东区、兰溪市、永康市、义乌市、东阳市、武义县、浦江县、磐安县以及衢州市所辖的柯城区、江山市、衢县、龙游县、常山县、开化县等15个县、市（区）现辖行政区域。金华火腿作为商品通用名称的同时，农家火腿，又是金华地区各类、各种火腿的总称。

金华市金宏火腿食品厂是专业生产、销售加工火腿生产企业，欢迎你的来电咨询。

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：火腿丝瓜豆腐汤的做法

- 1.丝瓜切滚刀块，将火腿处理干净，洗净切片，加入姜丝和料酒水先烧开
- 2.撇去浮沫后，农家火腿生产厂家，加入小菇大火煮开后，继续大火煮个十分钟左右
- 3.加入豆腐，和盐调味，大火煮开后，转小火煮二十分钟左右，煮至入味
- 4.最后加入丝瓜，煮熟即可

营养功效 夏天是丝瓜当季的食材，吃丝瓜，去湿，消暑。是夏天的一个很好的消暑食材呢。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：蒸火腿块

主料：金华火腿150克

调料：黄酒50克，农家火腿多少钱一斤，白砂糖25克，味精1克

做法：

1. 将修齐的火腿切成长2.6厘米、宽1.9厘米、厚0.7厘米的26个长方块（每块带一成肥膘）；
2. 装盘时，下层5块对排，3块放在中间，中层4块骑缝对排，上层盖5块；
3. 把糖、黄酒、味精一并放入沙锅内用小火融化，农家火腿品牌，见起黏性后倒入碗内，凉凉，浇在火腿块上，连盘上笼，用旺火蒸1分钟；
4. 上笼后须将笼盖揭开一角，不让蒸气过分冲击，使盘内火腿平服而不酥散，所浇糖汁匀润，调料渗入火腿内层。

农家火腿-农家火腿多少钱一斤-

金宏火腿(推荐商家)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](http://www.jhjght.com)）是浙江金华,火腿的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在金宏火腿领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创金宏火腿更加美好的未来。同时本公司（[www.jhjht.com](http://www.jhjht.com)）还是从事火腿代理，火腿加盟，金华火腿加盟的厂家，欢迎来电咨询。