

金华火腿 金宏火腿买的放心 金华火腿价格

产品名称	金华火腿 金宏火腿买的放心 金华火腿价格
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，据考证金华民间腌制火腿，始于唐代。唐开元年间（713 - 742）陈藏器撰写的《本草拾遗》载：“火腿，金华火腿价格，产金华者佳”。距今已有一千二百余年历史。相传，宋代义乌籍抗金名将宗泽，曾把家乡“腌腿”献给朝廷，康王赵构见其肉色鲜红似火，两头乌金华火腿，赞不绝口，赐名“火腿”，故又称“贡腿”。因火腿集中产于金华一带，俗称“金华火腿”。

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：薄片火腿的做法

- 1.将熟火腿四周修齐，切成长6厘米、宽2.5厘米的块，留腰约3毫米厚，重约150克；
- 2.然后将大腿块切成长6厘米、宽2.5厘米的薄片，共48片，排列整齐，待用；
- 3.用圆盘一只，金华火腿品牌，先用火腿碎屑及膘油片经改刀切成小块，堆成拱桥形作垫底；
- 4.用16片火腿分别放在拱桥形的两侧，每侧8片，再用8张火腿放在拱面上铺底，最后取24片火腿，金华火腿，排齐，用刀面托放在上面作桥面，堆成拱桥形；
- 5.两侧桥洞边放上洁净的香菜叶，火腿片上盖一张同样大小的玻璃纸，以保持肉片平整，色泽鲜艳；
- 6.临食前，逆刀口方向，轻轻揭去玻璃纸，即可。

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：火腿虾仁蛋炒饭

特色：黄白绿红星星点点，颜色宜人，香味扑火腿清蒸桂鱼鼻。口味鲜中回甜，本真自然。尤其是火腿，咬来软硬适口。调味进程非常简略。用料：上浆小虾仁25克，金字上汤火腿片3片（切成细粒），火腿汤3勺，青豆（焯熟）15克，鸡蛋2只，米饭250克，葱花10克。铁锅烧热，用圆滑过，留油25克。烧热后放下打透的鸡蛋，同时下葱花炒香，放下米饭炒干（粒粒疏散）。放下滑熟的虾仁和青豆炒匀即可。不

用放其他任何调料。

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，欢迎您的来电咨询！

金华火腿-金宏火腿买的放心-金华火腿价格由金华市金宏火腿食品厂提供。金华火腿-金宏火腿买的放心-金华火腿价格是金华市金宏火腿食品厂（www.jhjght.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：应立军。同时本公司（www.jhjght.cn）还是从事金华火腿代理，金华火腿加盟，金华火腿的厂家，欢迎来电咨询。