切片火腿做法大全 切片火腿 金宏火腿精挑细选

产品名称	切片火腿做法大全 切片火腿 金宏火腿精挑细选
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:食用方法

金华火腿除做菜肴的主、辅料外,还是制作羹的理想鲜料。"火腿鸽子汤"、"火腿竹荪汤"、"火腿凤爪汤"、"火茸虾球汤"、"火肚佛手汤"、"海棠火腿汤"、"火茸鱼丸汤"、"火肉花生汤"、"鲜花酸辣汤"、"金腿金粟羹"、"火腿黄鱼羹"、"火腿海参羹"、"西湖莼菜汤"(鸡火莼菜汤),以及家常的"火腿冬瓜汤"、"火腿白菜汤",等等,多达数百种。火腿汤菜制作方便,鲜美可口,切片火腿,芳香清雅,健脾开胃,素有"火腿熬汤,切片火腿怎么才好吃,垂涎流芳"之誉。此外,制作调味用的篙级清汤(顶汤),火腿更是主要的鲜味原料。事实上,不少菜肴原料、篙档名食,如海参、熊掌、驼掌、蹄筋、猴头菇及冬瓜等,本身滋味清淡,有的甚至没有什么滋味,与火腿肉、火爪、火腿皮或火腿骨同烧煮,才鲜香入味,相得益彰。

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍:优质火腿的表皮是保持干燥清洁的,颜色呈现出黄褐色或是红棕色,皮硬肉紧,无虫蛀现象。切下一片,会发现瘦肉是深玫瑰色或桃红色,脂肪呈白色或微黄色,有光泽,摸起来干燥无粘液。如果是变质火腿,肉面会呈酱色并带有斑点,脂肪的组织比较松软黏糊,呈黄褐色等。

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,切片火腿做法大全,欢迎您的来电咨询!

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍:金华火腿的做法

- 1.火腿用开水泡洗,开水冷了即换,反复5次,然后上蒸笼蒸约2小时,取出,切片火腿怎么做,以布包好,用重物压平后切成长方块包起冷冻。
- 2.白萝卜去皮,切成长方摺页片状(即切片时,一刀切断,一刀不断),蒜苗切斜片,备用。
- 3.取出火腿,切成1厘米*3厘米长的片状,将火腿片与蒜苗分置白萝卜摺页中央即成。

切片火腿做法大全-切片火腿-金宏火腿精挑细选由金华市金宏火腿食品厂提供。行路致远,砥砺前行。金华市金宏火腿食品厂(www.jhjght.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴,更矢志成为火腿较具影响力的企业,与您一起飞跃,共同成功!同时本公司(www.jhjhht.cn)还是从事金华火腿代理,金华火腿加盟,金华金工火腿的厂家,欢迎来电咨询。