

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.jhjht.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。