

金华火腿 金华火腿价格 金宏火腿

产品名称	金华火腿 金华火腿价格 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

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：金华火腿的食用方法

金华火腿，可分为火爪、火踵、上方、中方和滴油等五个部分。“上方”肌肉纤维均匀致密，肉质量最好，约占全腿质量的35%左右，可供制作火方驻及切大片、花形片待等。“火踵”可作整料炖或切块、切半圆片、圆片等，金华火腿价格，大都带皮食用，所以火功要足。“中方”所占重量与上方相仿，通常作切丝、片或条块。“火爪”、“滴油”可炖汤或混炖。

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！

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿的种类

由于所用原料和加工季节以及腌制方法的不同，金华火腿又有许多不同的品种。如在隆冬季节腌制的，叫正冬腿；将腿修成月牙形的，金华火腿专卖，叫月腿；用前腿加工，呈长方形的，金华火腿品牌，称风腿；挂在锅灶间，经常受到竹叶烟熏烤的，称熏腿；用白糖腌制的，叫糖腿；还有与狗的腿一起腌制的，金华火腿，称戎腿。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿的食用方法

用火腿丝（片）还可烧黄鳝、豆腐、冬瓜、鸡翅、蚌肉、鱼头等

制作甜食：火腿块配以蜜饯、果脯、莲子、樱桃等，加入少量白糖或冰糖，用文火炖煮。

做火锅底料。

特别提示：1、食用前须将发黄肥膘削除，修去瘦肉表面氧化部分

2、不宜采用红烧、酱炙、卤制等方法烧煮 3、忌用茴香、桂皮、花椒、米醋等香料和调料

金华火腿-金华火腿价格-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)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)还是从事火腿代理,火腿加盟,金华火腿加盟的厂家,欢迎来电咨询。