

金华火腿 金工火腿质量保证 金华火腿品牌

产品名称	金华火腿 金工火腿质量保证 金华火腿品牌
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

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为您介绍：火腿鲜笋汤的做法

- 1.金华火腿切厚片，姜切薄片，金华火腿品牌，鲜笋剥去外皮切片
- 2.排骨洗净，先过沸水氽去血水，再冲洗，沥干水分，火腿也过下沸水沥干
- 3.处理过的排骨，火腿片，金华火腿价格，姜片一起放入电饭锅，加入适量的水，水没过所有食材1掌宽，金华火腿专卖，按电饭锅2小时煲汤键
- 4.约50分钟后，撇去汤上浮沫，加入笋片和袋装笋
- 5.接着炖，快要煲好时调入黄酒，白胡椒粉和香葱小段即可；煲汤时间，视各自电饭锅性能而定，只是汤要煲出白色

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为您介绍：火腿丝瓜豆腐汤的做法

- 1.丝瓜切滚刀块，金华火腿，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，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。

【金工火腿厂家】金宏火腿为您介绍：金华火腿是选用金华猪尤其是两头乌为原料制作的。金华猪具有皮薄骨细、肉脂比例适当、肌肉细嫩、肉质鲜美等独特优点，是制作优质火腿的基础和先决条件。金华猪的形成，与金华区域的生态条件和传统畜牧业相关，主要是：金华的盆地地形和古时交通不发达，给金华猪形成一个天然“封闭”选育环境，使其优良性状逐步稳定和纯化；金华四季的气候温度较为适宜金华猪的养殖，使具有中等形态、皮薄骨细、早熟易肥；

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-金工火腿质量保证-

金华火腿品牌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）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.jhjght.com）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。