

金华火腿专卖 金华火腿 金工火腿精挑细选

产品名称	金华火腿专卖 金华火腿 金工火腿精挑细选
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

【金工火腿批发】金宏火腿为你介绍：火腿的制作经历八十几道工序。可以讲一下简明流程：鲜猪腿验收、修割腿坯、腌制（腌制间、腿床，总盐量为鲜腿重的9%~12%，（共六次）、浸腿、洗腿（盖印、第1次、第2次）、晒腿、整型（若干次）、发酵保管（温度 35℃；相对湿度70%~82%，发酵间）（修干刀、虫害检查）、落架分级、堆叠（翻堆擦油）、成品。注： 质量控制点

【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，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，金华火腿代理，一刀切断，金华火腿专卖，一刀不断)，蒜苗切斜片，备用。
- 3.取出火腿，金华火腿，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。

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：火腿皮和火腿骨，虽不能单独食用，但鲜香味极浓，可与其他原料混蒸、混炖，作提味增鲜之用。烧火腿皮时，撒上些白糖，能使火腿皮提早熟透出味。餐馆、食堂等用火腿量较大的单位，应做到量材使用。这样既保证菜肴质量，又能合理投料，物尽其用。烹调好火腿菜，与刀工处理有极密切的关系。根据不同的菜料和烹调要求，金华火腿品牌，火腿料可切成片、丝、条、块、丁、粒、末等形状，也可切成各种图案花形，作菜肴装饰之用。切火腿刀工要求较高，因为猪肉经腌制发酵加工成干品火腿后，肉质中所含的脂胶凝固，肌纤维有所分解，粘结性降低，易酥碎。所以操作要耐心细致，技法娴熟，要掌握好火腿的组织结构和性能，下刀准确利落，刀刃面的拉、压力要适当；瘦火腿以顺着或斜着肌肉纹理下刀较好，横向很容易散碎。

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！

金华火腿专卖-金华火腿-金工火腿精挑细选(查看)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)还是从事金华火腿加盟,金华火腿代理,金华火腿的厂家,欢迎来电咨询。