农家火腿多少钱一斤 农家火腿 金工火腿品质保证

产品名称	农家火腿多少钱一斤 农家火腿 金工火腿品质保证
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】金宏火腿食品为你介绍：火腿蹄膀的做法

选用了一块金华火腿和2个猪蹄，炖出了无比鲜香软烂的蹄膀来，难怪《舌尖上的中国》专门介绍了金华火腿，那鲜美的滋味，果然名不虚传！软糯的猪蹄，吸满了火腿的鲜香、花菇的浓香，即使在夏天，也会忍不住连续吃上几块呢！

炖出的汤浮着金黄的油，撇去浮油，汤头鲜得掉眉毛呢！吃完猪蹄，我把剩下的汤过滤后放入冰箱，凝成水晶皮冻，淋上香醋，立马扫荡一空。金华火腿啊，果然名不虚传啊。

烹饪技巧

1、焯煮猪蹄时加入料酒和姜片，充分去腥。

2、金华火腿很咸，无需放盐，炖出的猪蹄咸淡适口。

3、金华火腿和花菇的香味都很浓郁，无需添加更多香料。

4、撇除的油炒青菜很香，不要浪费哦。

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：京扒四宝菜的做法

1.香菇用冷水泡发备用；娃娃菜对半切开，浸泡一下；西兰花切小朵与菜胆分别洗净；

2.锅里煮开水，放油放盐，把西兰花和上海青菜胆灼软，捞起；

3.同样煮开水，用油盐水灼炊娃娃菜，捞起；

4.锅里放入高汤，加入金华火腿片和泡发香菇，农家火腿生产厂家，煮沸后加入上海青菜胆和娃娃菜，中小火烩约15分钟；

5.把蔬菜捞起，娃娃菜纵向切成小棵，与上海青相间排入盘中；

6.再依次把火腿片、西兰花、香菇摆上；

7.取少许烩菜的高汤，加入少许生粉勾成一个玻璃茨，农家火腿，淋在菜上即可。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：蒸火腿块

主料：金华火腿150克

调料：黄酒50克，白砂糖25克，味精1克

做法：

1. 将修齐的火腿切成长2.6厘米、宽1.9厘米、厚0.7厘米的26个长方块（每块带一成肥膘）；

2. 装盘时，下层5块对排，3块放在中间，中层4块骑缝对排，上层盖5块；

3. 把糖、黄酒、味精一并放入沙锅内用小火熔化，见起黏性后倒入碗内，农家火腿多少钱一斤，凉凉，浇在火腿块上，农家火腿品牌，连盘上笼，用旺火蒸1分钟；

4. 上笼后须将笼盖揭开一角，不让蒸气过分冲击，使盘内火腿平服而不酥散，所浇糖汁匀润，调料渗入火腿内层。

农家火腿多少钱一斤-农家火腿-金工火腿品质保证由金华市金宏火腿食品厂提供。“ 肉制品（腌腊肉制品）生产 ”就选金华市金宏火腿食品厂（www.jhjght.com），公司位于：金华市金东区曹宅镇，多年来，金宏火腿坚持为客户提供好的服务，联系人：应立军。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。金宏火腿期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（www.jhjght.cn）还是从事金华火腿代理，金华火腿加盟，金华火腿的厂家，欢迎来电咨询。