

# 金工火腿买的放心 农家火腿加工 农家火腿

产品名称	金工火腿买的放心 农家火腿加工 农家火腿
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

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿在做菜前，一定要把火腿处理一下。

先切一段火腿，农家火腿多少钱一斤，需要多少切多少.再把火腿用温水洗一下，同时把火腿表面的一层东西刮掉.再用清水洗干净.然后切丝，或者切片，最好细一点薄一点.

金华火腿是一般是不能用来炒的.最常用的，农家火腿加工，是用来烧汤.比如冬瓜汤，豆腐汤等等，总之不管什么汤都可以放.这样能够使汤很鲜美.冬天可以烧火腿香菇(干的那种)冬笋粉丝(豆腐)汤，好喝.

再一个，是用来蒸.火腿一定要切薄，而且最好能和善于吸油的豆腐等食材一起蒸.

介绍一款蒸菜，很简单的.火腿扣千张.把火腿切薄片，均匀放在碗底(小碗).再把千张(百叶)，农家火腿品牌，切丝，放如碗中压实，倒入少许料酒，一点点就够了.然后上锅蒸，蒸半小时左右.要吃的时候，把菜用小碗反扣在盘上就可以啦.既香又有嚼头.

【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，农家火腿，上层盖5块；

3. 把糖、黄酒、味精一并放入沙锅内用小火融化，见起黏性后倒入碗内，凉凉，浇在火腿块上，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。

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：

制作火腿的简明流程如下：

1、选择的良种猪金华“两头乌”作原料；

2、火腿原料摊凉；

3、对火腿原料进行修整；

4、商检局人员对火腿原料进行卫生检验；

5、腌制火腿；

6、清洗火腿；

7、清洗后的火腿整型；

8、盖上金华火腿印；

9、火腿晒场整型；

10、火腿发酵；

11、火腿发酵后质检；

12、火腿单只筒包装；

13、感官检验火腿；

14、对火腿产品进行微生物检；

15、对火腿产品进行理化分析；

16、商检局人员对设备进行卫生检查。

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！

金工火腿买的放心(图)-农家火腿加工-

农家火腿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](http://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.jghtsp.com](http://www.jghtsp.com)）还是从事金华金工火腿，金华火腿代理，金华火腿加盟的厂家，欢迎来电咨询。

