

切片火腿 切片火腿做法大全 金宏火腿

产品名称	切片火腿 切片火腿做法大全 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，切片火腿做法大全，切成长方摺页片状(即切片时，切片火腿怎么才好吃，一刀切断，一刀不断)，蒜苗切斜片，备用。
- 3.取出火腿，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：金华人多地少，劳动人民历来有吃苦、勤荣、智慧的传统，促成了金华火腿加工的工艺和技术，且在总结千百年传统经验的基础上，精益求精，不断创新，形成了具有独特优点和风味的金华火腿“家族”，在中国火腿业中独树一帜，无以伦比。再次，切片火腿图片，是金华地区独特的自然地理条件，即在火腿腌制期温度适宜，洗晒期则日照充足，发酵期温湿度恰当，使产品得以逐渐风干，正常发酝，自然成熟致香。

【金工火腿批发】金宏火腿为你介绍：火腿的等级

一级火腿每只约重2~4.5千克，腿形完整、光滑干燥，油头较小，无裂缝、虫蛀、鼠咬等伤痕。二级火腿每只约重2~5千克，皮稍厚，肥肉较一级多，肉偏咸，腿较粗，外形美观整齐。三级火腿每只约重2~5千克，腿粗胖，肥肉较多，刀工略粗糙，稍有伤痕。四级火腿每只约重1.5~5千克，切片火腿，腿粗胖，皮厚，腿的样式差，肉不包骨，有虫蛀而不严重。

切片火腿-切片火腿做法大全-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) 实力雄厚，信誉可靠，在浙江 金华 的火腿等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领金宏火腿和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。