

农家火腿 金宏火腿浙江特产 农家火腿品牌

产品名称	农家火腿 金宏火腿浙江特产 农家火腿品牌
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：薄片火腿的做法

- 1.将熟火腿四周修齐，切成长6厘米、宽2.5厘米的块，留腰约3毫米厚，重约150克；
- 2.然后将大腿块切成长6厘米、宽2.5厘米的薄片，共48片，农家火腿，排列整齐，待用；
- 3.用圆盘一只，先用火腿碎屑及膘油片经改刀切成小块，堆成拱桥形作垫底；
- 4.用16片火腿分别放在拱桥形的两侧，每侧8片，农家火腿生产厂家，再用8张火腿放在拱面上铺底，最后取24片火腿，排齐，用刀面托放在上面作桥面，堆成拱桥形；
- 5.两侧桥洞边放上洁净的香菜叶，火腿片上盖一张同样大小的玻璃纸，以保持肉片平整，色泽鲜艳；
- 6.临食前，逆刀口方向，轻轻揭去玻璃纸，即可。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为您介绍：相传北宋，靖康二年（1127年），东京（今开封）留守义乌人宗泽行军时，曾以家乡带去的腌肉慰劳士卒，谓之“家乡肉”由此推测，当地的猪肉腌制已有九百年历史。随着腌制技术不断地改进和提高，火腿加工业也得到发展。据《浦江县志》记载，早在明嘉靖（1522—1566年）以前，该县就有制火腿供助茗、进酒、佐食的习惯。

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！

【金工火腿厂家】金宏火腿为您介绍：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，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。

农家火腿-金宏火腿浙江特产-农家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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（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。