

金宏火腿精挑细选 金华火腿专卖 金华火腿

产品名称	金宏火腿精挑细选 金华火腿专卖 金华火腿
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

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：火腿蛋香酥

材料：酥饼、鸡蛋配料：火腿切丁、胡萝卜切碎、葱花少许、芝士片做法：鸡蛋打散加入一点生粉水调一下加一点盐和生抽调味，金华火腿价格，放入火腿丁、胡萝卜碎和葱花拌匀热锅放油，转小火，倒入拌好的蛋液，飞快地炒一下，只要略凝固就可装起来备用案板上撒干粉，把两片飞饼重叠，擀成长方形对半切开成两片取半片，撒上撕碎的芝士放炒好的火腿蛋再撒上芝士碎卷起包好做成牛角形烤箱预热200度，中层，烤15到20分钟左右即可

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！

【金工火腿批发】金宏火腿为你介绍：

金华火腿即以色、香、味、形“四绝”驰名中外，早在清朝就已远销日本和东南亚各国。曾在1915年巴拿马国际商品博览会上荣获商品质量特别奖。从上世纪三十年代的时候开始，金华火腿又进而畅销英国和美洲等地。

金华火腿色泽鲜艳，两头乌金华火腿，红白分明，瘦肉香咸带甜，肥肉香而不腻，美味可口；内含丰富的蛋白质和脂肪，多种维生素和矿物质。

金华金宏火腿食品厂专业生产、销售为一体的企业，欢迎您的来电咨询。

【金工火腿批发】金宏火腿为你介绍：金华火腿又称火腿，浙江金华地方传统名产之一。具有俏丽的外形，鲜艳的肉，独特的芳香，悦人的风味，即色、香、味、形，“四绝”而著称于世，清时由浙江省内阁学士谢墉引入北京，已被列为贡品，谢墉的《食味杂咏》中提到：“金华人家多种田、酿酒、育豕。每饭熟，必先漉汁和糟饲猪，金华火腿，猪食糟肥美。造火腿者需猪多，可得善价。故养猪人家更多。”

为中国腌腊肉制品中的精华。金华出产的“两头乌”猪，金华火腿专卖，后腿肥大、肉嫩，经过上盐、翻腿、洗晒、风干等程序，数月乃成。香味浓烈。便于贮存和携带，已畅销国内外。

金宏火腿精挑细选(图)-金华火腿专卖-金华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）是一家从事“肉制品（腌腊肉制品）生产”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“金工”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使金宏火腿在火腿中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（www.jhjght.cn）还是从事金华火腿代理，金华火腿加盟，金华金工火腿的厂家，欢迎来电咨询。