

# 金华火腿专卖 金华火腿 金工火腿吃的放心

产品名称	金华火腿专卖 金华火腿 金工火腿吃的放心
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：家常菜

火腿鱼头浓汤：色泽雅观，腿香鱼鲜，汤浓如奶，别具特点。用料：宣威火腿肉、鱼头、熟笋肉、葱丝、姜块、料酒、精盐、味精、熟猪油火腿和笋切同样大小的长方片。鱼头对剖开，洗净，入沸水中烫一下，捞出沥干。沙锅置旺火上，下熟猪油，四成热时，放进鱼头略煎，参加料酒、葱丝、姜块（拍破），翻转鱼头，注入沸水，加锅盖烧一会，待奶汤汁浓，即可将鱼头盛入汤盆，摆对称，将火腿片、笋片相间展排在鱼上。锅中浓汤加盐、调味料再烧一下，拣去姜块，倒入汤盆中，淋上熟油即成。

### 【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：火腿虾仁蛋炒饭

特色：黄白绿红星星点点，颜色宜人，香味扑火腿清蒸桂鱼鼻。口味鲜中回甜，本真自然。尤其是火腿，咬来软硬适口。调味进程非常简略。用料：上浆小虾仁25克，金华火腿，金字上汤火腿片3片（切成细粒），火腿汤3勺，青豆（焯熟）15克，鸡蛋2只，米饭250克，葱花10克。铁锅烧热，用圆滑过，留油25克。烧热后放下打透的鸡蛋，同时下葱花炒香，放下米饭炒干（粒粒疏散）。放下滑熟的虾仁和青豆炒匀即可。不用放其他任何调料。

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，金华火腿价格，欢迎您的来电咨询！

### 【金工火腿批发】金宏火腿为你介绍：火腿的品种

所用原料和加工季节以及腌制方法的不同，金华火腿专卖，金华火腿又有许多不同的品种。

如金华火腿按腌制季节分，有重阳至立冬的“早冬腿”，有立冬或小雪至立春的“正冬腿”，有立春至春分的“早春腿”，有春分后腌制的“晚春腿”。

按采用的原料分，有猪后腿加工的“火腿”，有猪前腿加工的“风腿”又称“方腿”，有削去筋骨的前腿腌制的“月腿”又称“云蹄”或“蹄跑”，有狗后腿加工的“戎腿”，有野猪后腿加工的“深山腿”又名“小珍腿”，有猪尾巴加工的“小火腿”。

金华火腿专卖-金华火腿-金工火腿吃的放心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)）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](http://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。