

切片火腿家常做法 切片火腿 金工火腿质量保证

产品名称	切片火腿家常做法 切片火腿 金工火腿质量保证
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，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，是用来烧汤.比如冬瓜汤，切片火腿家常做法，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，切片火腿，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)，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.

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：芦笋火腿蛋的做法

食材：芦笋、火腿、蛋、盐、油tulashi做法：1火腿要先用冷水浸泡，并用热水洗净油脂，一为褪去点盐分，二为洗去腌制食品的味道，2芦笋焯水然后跟火腿都切细碎，加入打散的蛋液中，因为火腿咸，可以不加盐或加少许盐，3先舀一勺蛋液摊成蛋饼卷起来推到一边;再倒一层蛋液，凝固后再卷起;依此类推到蛋液全部用完，4.最后切块食用，制作蛋卷最关键是要全程很小火，切片火腿图片，耐心，既要蛋成熟又不能太焦黄就老了。

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：火腿的种类

按加工方法分类，有加工工艺和方法独特的“蒋腿”，有用竹叶熏制的“竹叶熏腿”，有先盐后甜酱腌的“酱腿”，有先盐后糖腌的“糖腿”，有出盐水后风干而成的“风冻腿”。有还按食用途径分的“贡腿”、“茶腿”、“金腿”、“卫生腿”。

金华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。

切片火腿家常做法-切片火腿-金工火腿质量保证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）位于金华市金东区曹宅镇。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前金宏火腿在火腿中享有良好的声誉。金宏火腿取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。金宏火腿全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.jhjht.com）还是从事火腿代理，火腿加盟，金华火腿加盟的厂家，欢迎来电咨询。