

金华火腿品牌 金华火腿 金工火腿买的放心

产品名称	金华火腿品牌 金华火腿 金工火腿买的放心
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

金宏火腿是一家专业从事金华火腿加工，生产，销售为一体的食品公司。

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：鲍鱼炖排骨的做法

- 1.排骨切小块，入冷水锅中煮沸三分钟后，捞出，金华火腿品牌，用水洗干净。金华火腿切细丝。
- 2.鲍鱼挖去肚子，连同壳洗净，两头乌火腿，与排骨、火腿一起放入炖盅里，加水并盖盖。
- 3.炖盅放入电炖锅中，金华火腿，加入适量的水，沸腾后中小火炖2小时，起锅前加盐调味即可。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：香芋蒸火腿

- 1、芋头去皮洗净切成片备用；挑有瘦有油的火腿切成片备用
- 2、把芋头片跟火腿片相互夹在一起，即：一片火腿一片芋头，在碗里放好
- 3、把水烧开，将摆好的火腿芋头放进蒸锅，隔水蒸20分钟就可以了

这道菜芋头跟火腿相互吸取味道养分，芋头吸收的火腿的油脂和咸味道，金华火腿价格，吃起来不会那么腻口，香酥有味。而火腿在赋予芋头油脂之后也吸取了香芋的余香，令其味道更加丰富，真是难得的美食！

【金工火腿厂家】金宏火腿为您介绍：

制作火腿的简明流程如下：

- 1、选择的良种猪金华“两头乌”作原料；
- 2、火腿原料摊凉；
- 3、对火腿原料进行修整；
- 4、商检局人员对火腿原料进行卫生检验；
- 5、腌制火腿；
- 6、清洗火腿；
- 7、清洗后的火腿整型；
- 8、盖上金华火腿印；
- 9、火腿晒场整型；
- 10、火腿发酵；
- 11、火腿发酵后质检；
- 12、火腿单只筒包装；
- 13、感官检验火腿；
- 14、对火腿产品进行微生物检；
- 15、对火腿产品进行理化分析；
- 16、商检局人员对设备进行卫生检查。

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！

金华火腿品牌-金华火腿-金工火腿买的放心(查看)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。金宏火腿取得商盟认证，我们的服务和管理水平也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.jhjght.cn）还是从事金华火腿代理，金华火腿加盟，金华火腿的厂家，欢迎来电咨询。