

经典2K整腿 金宏火腿 切片火腿

产品名称	经典2K整腿 金宏火腿 切片火腿
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

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：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，切片火腿的吃法大全，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，切片火腿，共48片，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，再用8张火腿放在拱面上铺底，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】金宏火腿为你介绍：火腿的吃法很多，据金华清和园菜馆一级厨师蒋宪平老师傅说，一般以清炖和蒸吃为宜。但因火腿的部位不同，作法也不尽一样。整只大腿可分火爪、火蹄、腰峰和滴油四个部分。“火爪”、“火蹄”，宜于伴以鲜猪蹄，鲜猪爪，用文火清炖，此乃名菜“金银爪”、“金银蹄”。“滴油”，宜于烧汤吊味，经典2K整腿，伴有毛笋、冬笋者，叫火督笋；伴有冬瓜者，叫火督冬瓜；伴有豆腐者，叫火督豆腐等等，以“火督笋”为有名。“腰峰”，宜于蒸吃，切成薄片，可制“薄片火腿”、“排南火腿”和“密汁火腿”等名菜，用于佐饭、进酒、品茗。诸名菜中，尤以“薄片火腿”为世人所欣赏。“薄片火腿”，每盘二两八钱，切四十八片，切片火腿厂家，排成拱桥形，切片要均匀，排列要整齐，上面撒些白糖、味精，淋点黄酒，放在蒸笼中蒸十五分钟左右，白糖融化。酒味入腿。色泽红润，鲜美可口。

【金工火腿批发】金宏火腿为您介绍：金华火腿又称火踵，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，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，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。

经典2K整腿-金宏火腿(在线咨询)-切片火腿由金华市金宏火腿食品厂提供。经典2K整腿-金宏火腿(在线咨询)-切片火腿是金华市金宏火腿食品厂（www.jhjght.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：应立军。同时本公司（www.jhjght.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。