

金华火腿价格 金工火腿精挑细选 金华火腿

产品名称	金华火腿价格 金工火腿精挑细选 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

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：火腿嫩豌豆米的做法

- 1.新鲜豌豆米洗净，沥干水份备用
- 2.火腿上锅蒸熟后切成与豌豆米大小差不多的小丁，老姜切碎备用
- 3.炒锅热油，四成时，下姜碎，炒香，下火腿丁，小火煸炒出香味
- 4.下豌豆米一起翻炒，烹少量料酒，金华火腿，调入盐，炒匀
- 5.加开水，以没过食材一厘米左右水量，转中火
- 6.等锅内收汁，豌豆软熟，调少量白糖，炒匀即可起锅

【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，金华哪里买火腿，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，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！

【金工火腿图片】金宏火腿为您介绍：金华火腿产地环境

金华火腿以金华“两头乌”的后腿为原料，加上金华火腿金华地区特殊的地理环境、气候特点，以及民间千年形成的独特腌制和加工方法，产品具有典型的地方性。金华地处浙中丘陵盆地，“三面环山夹一川，金华火腿价格，盆地错落涵三江”的独特地貌，加之春早秋短，夏季长而炎热，四季分明，金华火腿品牌，干湿交替，为金华火腿的生产提供了得天独厚的自然、地理、气候条件。

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！

金华火腿价格-金工火腿精挑细选-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）是从事“肉制品（腌腊肉制品）生产”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：应立军。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。