

# 金工火腿品质保证 整腿火腿礼盒装 整腿火腿

产品名称	金工火腿品质保证 整腿火腿礼盒装 整腿火腿
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：火腿芋头煲的做法

- 1.将火腿骨与葱、姜、干辣椒一起放入电磁紫砂煲内，加入没过火腿骨的清水
- 2.再加入香菇、料酒、白糖，武火炖煲3-4小时
- 3.当汤出现奶白浓稠的状态时，加入芋头、山药，继续炖煲至软烂即可

### 烹饪技巧

- 1、火腿，因是发酵肉制品，所以处理方法很重要，整腿火腿品牌，否则会严重影响火腿的色、香、味，甚至令人厌食。烹制前，必须先将肉面褐色的发酵保护层仔细地批切掉；再用温水刷洗干净，温水中可泡入少量碱面，洗后再用清水冲洗。火腿皮如暂不食用，启暂且可仍留在原腿上，整腿火腿，先不切下。
- 2、火腿一次吃不完，应放入冰箱冷藏，不宜放入冷冻室，以免影响口感及香味。
- 3、这块被我用温水泡了半天的火腿，皮有点发白，外层的肉曾黄褐色，将肉面黄褐色的发酵保护层切掉，就露出鲜肉一样的火腿肉，真是名不虚传，劈开骨头，发现火腿骨是黄色的。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿的食用方法

用火腿丝（片）还可烧黄鳝、豆腐、冬瓜、鸡翅、蚌肉、鱼头等

制作甜食：火腿块配以蜜饯、果脯、莲子、樱桃等，整腿火腿怎么处理，加入少量白糖或冰糖，用文火

炖煮。

做火锅底料。

特别提示：1、食用前须将发黄肥膘削除，修去瘦肉表面氧化部分  
2、不宜采用红烧、酱炙、卤制等方法烧煮 3、忌用茴香、桂皮、花椒、米醋等香料和调料

【金工火腿厂家】金宏火腿为您介绍：金华火腿是选用金华猪尤其是两头乌为原料制作的。金华猪具有皮薄骨细、肉脂比例适当、肌肉细嫩、肉质鲜美等独特优点，是制作火腿的基础和先决条件。金华猪的形成，与金华区域的生态条件和传统畜牧业相关，整腿火腿礼盒装，主要是：金华的盆地地形和古时交通不发达，给金华猪形成一个天然“封闭”选育环境，使其优良性状逐步稳定和纯化；金华四季的气候温度较为适宜金华猪的养殖，使具有中等形态、皮薄骨细、早熟易肥；

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！

金工火腿品质保证(图)-整腿火腿礼盒装-

整腿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](http://www.jhjght.com)）是浙江金华，火腿的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在金宏火腿领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创金宏火腿更加美好的未来。同时本公司（[www.jhjht.com](http://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。