

切片火腿厂家 切片火腿 金工火腿品质保证

产品名称	切片火腿厂家 切片火腿 金工火腿品质保证
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

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：金华火腿

金华两头乌用金华两头乌猪的后腿精制而成，切片火腿的吃法大全，皮色黄亮，形似竹叶，肉色红润，香气浓郁，营养丰富，鲜美可口，是馈赠珍品，佐食佳肴，也是滋补良品。据清代赵学敏编纂的《本草纲目拾遗》记载，金华火腿有益、生津、健足力等功能。在日常生活中，恢复元气，老人益寿延年，妇女产后养身，吃点火腿，既能促进食欲，切片火腿价格，增添口福，又得到滋补，增进健康，一举两得，妙不可言。

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！

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：京扒四宝菜的做法

- 1.香菇用冷水泡发备用；娃娃菜对半切开，浸泡一下；西兰花切小朵与菜胆分别洗净；
- 2.锅里煮开水，放油放盐，把西兰花和上海青菜胆灼软，捞起；
- 3.同样煮开水，用油盐水灼炊娃娃菜，切片火腿，捞起；
- 4.锅里放入高汤，加入金华火腿片和泡发香菇，煮沸后加入上海青菜胆和娃娃菜，中小火烩约15分钟；
- 5.把蔬菜捞起，娃娃菜纵向切成小棵，与上海青相间排入盘中；
- 6.再依次把火腿片、西兰花、香菇摆上；
- 7.取少许烩菜的高汤，加入少许生粉勾成一个玻璃茨，淋在菜上即可。

【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，切片火腿厂家，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，清时由浙江省内閣学士谢墉引入北京，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。

切片火腿厂家-切片火腿-金工火腿品质保证(查看)由金华市金宏火腿食品厂提供。切片火腿厂家-切片火腿-金工火腿品质保证(查看)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.jg htsp.com)还是从事金华金工火腿，金华火腿代理，金华火腿加盟的厂家，欢迎来电咨询。