

切片火腿厂家 切片火腿 金宏火腿浙江特产

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 切片火腿厂家 切片火腿 金宏火腿浙江特产 |
| 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

【金工正宗火腿】金宏火腿为您介绍：金华火腿是用两头乌做的

金华猪又称金华两头乌和义乌两头乌，具有成熟早，肉质好，繁殖率高等优良性能，腌制成的“金华火腿”质佳味香，外型美观，蜚声中外。金华猪尾巴较长，比较直，头部和尾部的毛发一般是黑色，体部为白色。因其头颈部和臀尾部毛为黑色，其余各处为白色，故又称“两头乌”，是全国地方良种猪之一。

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，切片火腿厂家，欢迎您的来电咨询！

【金工火腿厂家】金宏火腿为您介绍：金华火腿的食用方法

金华火腿，切片火腿价格，可分为火爪、火踵、上方、中方和滴油等五个部分。“上方”肌肉纤维均匀致密，肉质量最好，约占全腿质量的35%左右，切片火腿，可供制作火方驻及切大片、花形片待等。“火踵”可作整料炖或切块、切半圆片、圆片等，大都带皮食用，所以火功要足。“中方”所占重量与上方相仿，通常作切丝、片或条块。“火爪”、“滴油”可炖汤或混炖。

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！

【金工火腿厂家】金宏火腿为您介绍：家常菜

火腿鱼头浓汤：色泽雅观，腿香鱼鲜，汤浓如奶，别具特点。用料：宣威火腿肉、鱼头、熟笋肉、葱丝、姜块、料酒、精盐、味精、熟猪油火腿和笋切同样大小的长方片。鱼头对剖开，洗净，入沸水中烫一下，捞出沥干。沙锅置旺火上，下熟猪油，四成热时，放进鱼头略煎，参加料酒、葱丝、姜块（拍破），翻转鱼头，注入沸水，加锅盖烧一会，待奶汤汁浓，即可将鱼头盛入汤盆，摆对称，将火腿片、笋片相间展排在鱼上。锅中浓汤加盐、调味料再烧一下，拣去姜块，倒入汤盆中，淋上熟油即成。

切片火腿厂家-切片火腿-金宏火腿浙江特产(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)为客户提供“肉制品(腌腊肉制品)生产”等业务,公司拥有“金工”等品牌,专注于火腿等行业。欢迎来电垂询,联系人:应立军。同时本公司(www.jhjght.com)还是从事金华火腿加盟,金华火腿代理,金华火腿的厂家,欢迎来电咨询。