

切片火腿 切片火腿图片 金宏火腿

产品名称	切片火腿 切片火腿图片 金宏火腿
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

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：浙江金华风味食品。相传起源于北宋，北宋名将宗泽战胜而还，乡亲争送猪腿让其带回开封慰劳将士，因路途遥远，便撒盐腌制以便携带。腌制而成的猪腿色红似火，称为火腿。清时被列为贡品。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。

【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，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，增添口福，又得到滋补，切片火腿怎么做，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，切片火腿，欢迎您的来电咨询！

【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，经典2K整腿，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，调入盐，切片火腿图片，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

切片火腿-切片火腿图片-金宏火腿(推荐商家)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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。金宏火腿——您可信赖的朋友，公司地址：金华市金东区曹宅镇，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。