

# 金华火腿哪个牌子好 金华火腿 金宏火腿精挑细选

产品名称	金华火腿哪个牌子好 金华火腿 金宏火腿精挑细选
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

金宏火腿是一家专业从事金华火腿加工，金华哪里买火腿，生产，销售为一体的食品公司。

**【金华火腿厂家】**金宏火腿食品为您介绍：鲍鱼炖排骨的做法

- 1.排骨切小块，入冷水锅中煮沸三分钟后，捞出，用水洗干净。金华火腿切细丝。
- 2.鲍鱼挖去肚子，连同壳洗净，与排骨、火腿一起放入炖盅里，加水并盖盖。
- 3.炖盅放入电炖锅中，加入适量的水，沸腾后中小火炖2小时，起锅前加盐调味即可。

**【金工火腿厂家】**金宏火腿为您介绍：火腿虾仁蛋炒饭

特色：黄白绿红星星点点，颜色宜人，香味扑火腿清蒸桂鱼鼻。口味鲜中回甜，本真自然。尤其是火腿，金华火腿加盟，咬来软硬适口。调味进程非常简略。用料：上浆小虾仁25克，金字上汤火腿片3片（切成细粒），火腿汤3勺，青豆（焯熟）15克，鸡蛋2只，米饭250克，葱花10克。铁锅烧热，用圆滑过，留油25克。烧热后放下打透的鸡蛋，同时下葱花炒香，金华火腿，放下米饭炒干（粒粒疏散）。放下滑熟的虾仁和青豆炒匀即可。不用放其他任何调料。

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】金宏火腿为你介绍：火腿的营养价值

火腿内含丰富的蛋白质和适度的脂肪，十多种氨基酸、多种维生素和矿物质；火腿制作经冬历夏，经过发酵分解，各种营养成分更易被人体所吸收，具有益、健足力、愈创口等作用。火腿肉性温，味甘咸；具有健脾开胃，金华火腿哪个牌子好，生津益血，滋填精之功效；可用以缓解虚劳、脾虚少食、久泻久痢、腰腿酸软等症。江南一带常以之煨汤作为产妇或病后开胃增食的食品；因火腿有加速创口愈合的功能，现已用为手术后的辅助食品。

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！

金华火腿哪个牌子好-金华火腿-金宏火腿精挑细选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)）在火腿这一领域倾注了诸多的热忱和热情，金宏火腿一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：应立军。同时本公司（[www.jhjght.cn](http://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。