

金宏火腿精挑细选 农家火腿价格 农家火腿

产品名称	金宏火腿精挑细选 农家火腿价格 农家火腿
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

【金工火腿批发】金宏火腿为您介绍：一种说法“火腿”是宋代名将宗泽发明的。宗泽是主战派，因打仗连连得胜，农家火腿，百姓抬着肥猪慰问，一时猪肉多得吃不了，宗泽就命人将猪腿割下，腌制起来。由于腌制的猪腿又湿又重，行军携带不便，所以常常把它们匆匆晒上几天，挂在风中晾干，日子一久，腿肉红得如火，大家都叫它“火腿”。金华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。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为您介绍：金华火腿食用方法：

1、蒸食：将修割清洗好的整块火腿至于盘中，隔水蒸，并注意：a、肥膘（皮面）朝上瘦肉朝下b、如用钢筋锅或铁锅蒸的，500克重的火腿块约蒸35分，再文火焖5分，若去火腿皮蒸的，约蒸30分，再文火焖5分；若用蒸笼蒸，需蒸40分，农家火腿加工，焖5分；若用蒸汽蒸，约蒸25分，焖5分。不宜用高压锅蒸。c、蒸好后取出，去汤（汤克另用），农家火腿价格，凉透d、切片食用，要先去皮，肥膘朝上，农家火腿批发，按横纹切，片越薄越好。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为您介绍：相传北宋，靖康二年（1127年），东京（今开封）留守义乌人宗泽行军时，曾以家乡带去的腌肉慰劳士卒，谓之“家乡肉”由此推测，当地的猪肉腌制已有九百年历史。随着腌制技术不断地改进和提高，火腿加工业也得到发展。据《浦江县志》记载，早在明嘉靖（1522—1566年）以前，该县就有制火腿供助茗、进酒、佐食的习惯。

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！

金宏火腿精挑细选(图)-农家火腿价格-农家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）是从事“肉制品（腌腊肉制品）生产”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理

念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！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。