

金工火腿买的放心 金华火腿怎么做好吃 金华火腿

产品名称	金工火腿买的放心 金华火腿怎么做好吃 金华火腿
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

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：金华火腿的食疗作用

食疗火腿性温，味甘、咸；具有健脾开胃，生津益血，滋填精、益寿延年之功效；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，金华火腿价格，现已用为手术后的辅助食品。一般人均可食用，产妇、儿童及瘦弱者更宜食用。适宜人群气血不足者；脾虚久泻、胃口不开者；体质虚弱、腰脚无力者。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：火腿加工业的发展，对猪的体型、特别是腿部肉质，金华火腿，提出了较高的标准，要求猪的体型大小适中，皮薄脚细，肉质细嫩，颜色鲜红，肥瘦适度，以供制火腿。这就促使农民对猪种的定向选育，加之当地历来饲养精细，习惯用大麦、玉米、泥豆、胡萝卜等饲料养猪。群众有“养猪不问黑白，只要乌豆大麦”之说。并根据农业积肥需要，采取舍饲饲养。久而久之，金华猪逐渐形成为皮薄骨细，金华火腿代理，早熟易肥，肉质优良，适于腌制火腿的优良猪种。

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！

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金腿土鸡汤

主料：土鸡1只、金华火腿200克、生姜1块、葱1根

配料：盐适量、黄酒30mL

做法：

火腿切片，土鸡洗净，可以切块。洗净的土鸡在开水锅中焯一下水。鸡、鸭、排骨等肉类煲汤时，先将

肉在开水中氽一下，这个过程就叫做“出水”或“飞水”，不仅可以除去，还去除一部分脂肪，避免过于肥腻。

煲汤选择质地细腻的砂锅为宜，鸡肉飞水后放入砂锅，加清水、黄酒、姜块、葱结、金华火腿片，用旺火烧开，然后用小火炖2个小时。煲汤是不是时间越久越好？也不是。汤中的营养物质主要是氨基酸类，加热时间过长，会产生新的物质，金华火腿怎么做好吃，营养反而被破坏，一般鱼汤1小时左右，鸡汤、肉骨汤之类煲2~3小时左右就可以。

汤煲好后熄火，待冷却后放入冰箱，油凝固在汤面，用勺羹除去，再把汤煲滚，就可以放心饮用了。因为土鸡虽然含的脂肪少，但依然会有浮油浮在汤的表面，这是一个祛除汤油的好办法。

金工火腿买的放心(图)-金华火腿怎么做好吃-金华火腿由金华市金宏火腿食品厂提供。“肉制品（腌腊肉制品）生产”就选金华市金宏火腿食品厂（www.jhjght.com），公司位于：金华市金东区曹宅镇，多年来，金宏火腿坚持为客户提供好的服务，联系人：应立军。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。金宏火腿期待成为您的长期合作伙伴！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。