

金工火腿品质保证 金华火腿专卖 金华火腿

产品名称	金工火腿品质保证 金华火腿专卖 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：金华火腿的食用方法

金华火腿，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，金华火腿专卖，约占全腿质量的35%左右，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！

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：京扒四宝菜的做法

- 1.香菇用冷水泡发备用；娃娃菜对半切开，浸泡一下；西兰花切小朵与菜胆分别洗净；
- 2.锅里煮开水，放油放盐，把西兰花和上海青菜胆灼软，捞起；
- 3.同样煮开水，用油盐水灼炊娃娃菜，捞起；
- 4.锅里放入高汤，加入金华火腿片和泡发香菇，煮沸后加入上海青菜胆和娃娃菜，中小火烩约15分钟；
- 5.把蔬菜捞起，娃娃菜纵向切成小棵，与上海青相间排入盘中；
- 6.再依次把火腿片、西兰花、香菇摆上；
- 7.取少许烩菜的高汤，加入少许生粉勾成一个玻璃茨，淋在菜上即可。

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为您介绍：火腿鲜笋汤的做法

- 1.金华火腿切厚片，姜切薄片，鲜笋剥去外皮切片
- 2.排骨洗净，金华火腿，先过沸水氽去，再冲洗，沥干水分，火腿也过下沸水沥干
- 3.处理过的排骨，火腿片，姜片一起放入电饭锅，加入适量的水，水没过所有食材1掌宽，按电饭锅2小时煲汤键
- 4.约50分钟后，撇去汤上浮沫，金华火腿品牌，加入笋片和袋装笋
- 5.接着炖，两头乌火腿，快要煲好时调入黄酒，白胡椒粉和香葱小段即可；煲汤时间，视各自电饭锅性能而定，只是汤要煲出白色

金工火腿品质保证(图)-金华火腿专卖-金华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）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.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。