

金工火腿买的放心 金华火腿代理 金华火腿

产品名称	金工火腿买的放心 金华火腿代理 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：金华火腿的历史渊源

金华火腿的来历与宋代抗金名将宗泽有关，当时宗泽抗金战胜而还，乡亲们争送猪腿让其带回开封慰劳将士，因路途遥远，乡亲们撒盐腌制猪腿以便携带，腌制成的猪腿色红似火，便被称为火腿。后宗泽将“腌腿”献给朝廷，康王赵构见其肉色鲜红似火，赞不绝口，御名“火腿”，更为火腿锦上添花。又因南宋时期的东阳、义乌、兰溪、浦江、永康、金华等地均属金华府管辖，故这些地区生产的火腿统称为金华火腿。

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：金华火腿的种类

由于所用原料和加工季节以及腌制方法的不同，金华火腿又有许多不同的品种。如在隆冬季节腌制的，两头乌金华火腿，叫正冬腿；将腿修成月牙形的，金华火腿怎么样，叫月腿；用前腿加工，呈长方形的，称风腿；挂在锅灶间，经常受到竹叶烟熏烤的，称熏腿；用白糖腌制的，叫糖腿；还有与狗的腿一起腌制的，金华火腿代理，称戍腿。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：食用方法

食用火腿，金华火腿，首行要懂得火腿的一般处理常识，如不懂或疏于处理，会严重影响火腿的色、香、味，甚至令人厌食。特别是斩下一块火腿后，必须先将肉面褐色的发酵保护层仔细地批切掉；皮面先用粗纸揩拭，再用温水刷洗干净。清洗即将食用的整只火腿，温水中可泡入少量碱面，洗后再用清水冲洗。火腿皮如暂不食用，启暂且可仍留在原腿上，先不切下。

金工火腿买的放心(图)-金华火腿代理-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) 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。