

金工火腿品质保证 农家火腿价格 农家火腿

产品名称	金工火腿品质保证 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

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿的辉煌

金华火腿即以色、香、味、形“四绝”驰名中外，早在清朝就已远销日本和东南亚各国。曾在1915年巴拿马国际商品博览会上荣获商品质量特别奖。从上世纪三十年代的时候开始，农家火腿价格，金华火腿又进而畅销英国和美洲等地。金华火腿用金华两头乌猪的后腿精制而成，农家火腿品牌，皮色黄亮，形似竹叶，农家火腿，肉色红润，香气浓郁，营养丰富，鲜美可口，是馈赠珍品，佐食佳肴，也是滋补良品。

【金工火腿批发】金宏火腿为你介绍：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，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】金宏火腿为你介绍：金华火腿是腌腊肉制品，含有一定的盐分，因此烹调制作火腿菜点，要格外注意成品的咸度。火腿菜不宜采用红烧、干烧、酱炙、卤制等方法。同样，在这类菜肴中，农家火腿厂家加工，亦不应配用火腿。烹调以火腿为主的菜，一般忌用酱油、醋及茴香、桂皮、咖喱、五香粉等香料或各种色素，否则会改变或失去火腿的特有风味。事先蒸煮供配菜用的原料火腿，可加少量白糖或冰糖及料酒，以减咸增鲜，如用葡萄酒则更为理想。火腿菜除少数特殊风味的菜品，如“拔丝火腿”、“火夹鱼”、“裹炸火香肉”及煎、贴的火腿菜外，一般不宜挂糊、上浆、拍粉、需要勾芡的，亦宜用薄芡汁，以尽量保持火腿保持火腿独特的色、香、味、形。另外，牛、羊肉类菜肴，除“扒烧牛筋”及全羊席中的“火腿红烧羊皮”等特殊菜品外，习惯上很少与火腿搭配组成菜品。

金工火腿品质保证(图)-农家火腿价格-农家火腿由金华市金宏火腿食品厂提供。行路致远，砥砺前行。金华市金宏火腿食品厂（www.jhjght.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.jghtsp.com）还是从事金华金工火腿，金华火腿代理，金华火腿加盟的厂家，欢迎来电咨询。