

# 金工火腿品质保证 金华火腿哪个牌子好 金华火腿

产品名称	金工火腿品质保证 金华火腿哪个牌子好 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

### 【金工火腿批发】金宏火腿为你介绍：火腿的等级

一级火腿每只约重2~4.5千克，金华火腿专卖，腿形完整、光滑干燥，油头较小，无裂缝、虫蛀、鼠咬等伤痕。二级火腿每只约重2~5千克，皮稍厚，肥肉较一级多，肉偏咸，腿较粗，外形美观整齐。三级火腿每只约重2~5千克，金华火腿哪个牌子好，腿粗胖，肥肉较多，刀工略粗糙，稍有伤痕。四级火腿每只约重1.5~5千克，腿粗胖，皮厚，腿的样式差，肉不包骨，有虫蛀而不严重。

### 【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：火腿丝瓜豆腐汤的做法

- 1.丝瓜切滚刀块，将火腿处理干净，洗净切片，加入姜丝和料酒水先烧开
- 2.撇去浮沫后，加入小菇大火煮开后，继续大火煮个十分钟左右
- 3.加入豆腐，和盐调味，大火煮开后，转小火煮二十分钟左右，煮至入味
- 4.后加入丝瓜，煮熟即可

**营养功效** 夏天是丝瓜当季的食材，吃丝瓜，去湿，消暑。是夏天的一个很好的消暑食材呢。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：火腿的吃法很多，据金华清和园菜馆一级厨师蒋宪平老师傅说，一般以清炖和蒸吃为宜。但因火腿的部位不同，作法也不尽一样。整只大腿可分火爪、火蹄、腰峰和滴油四个部分。“火爪”、“火蹄”，宜于伴以鲜猪蹄，鲜猪爪，用文火清炖，此乃名菜“金银爪”、“金银蹄”。“滴油”，宜于烧汤吊味，伴有毛笋、冬笋者，叫火督笋；伴有冬瓜者，叫火督冬瓜；伴有豆腐者，金华火腿加盟，叫火督豆腐等等，以“火督笋”为有名。“腰峰”，宜于蒸吃，切成薄片

，可制“薄片火腿”、“排南火腿”和“密汁火腿”等名菜，用于佐饭、进酒、品茗。诸名菜中，尤以“薄片火腿”为世人所欣赏。“薄片火腿”，每盘二两八钱，切四十八片，排成拱桥形，切片要均匀，排列要整齐，上面撒些白糖、味精，金华火腿，淋点黄酒，放在蒸笼中蒸十五分钟左右，白糖融化。酒味入腿。色泽红润，鲜美可口。

金工火腿品质保证(图)-金华火腿哪个牌子好-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](http://www.jhjght.com)）有实力，信誉好，在浙江金华的火腿等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进金宏火腿和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（[www.jjhht.com](http://www.jjhht.com)）还是从事火腿代理，火腿加盟，金华火腿加盟的厂家，欢迎来电咨询。