

金宏火腿精挑细选 金华火腿做法 金华火腿

产品名称	金宏火腿精挑细选 金华火腿做法 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：金华火腿又称火踵，金华火腿价格，浙江金华地方传统名产之一。具有俏丽的外形，鲜艳的肉，独特的芳香，悦人的风味，即色、香、味、形，金华火腿，“四绝”而著称于世，金华火腿品牌，清时由浙江省内阁学士谢墉引入北京，已被列为贡品，谢墉的《食味杂咏》中提到：“金华人家多种田、酿酒、育豕。每饭熟，必先漉汁和糟饲猪，猪食糟肥美。造火腿者需猪多，可得善价。故养猪人家更多。”为中国腌腊肉制品中的精华。金华出产的“两头乌”猪，后腿肥大、肉嫩，经过上盐、翻腿、洗晒、风干等程序，数月乃成。香味浓烈。便于贮存和携带，已畅销国内外。

【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，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，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：金华火腿的做法

- 1.火腿用开水泡洗，开水冷了即换，反复5次，然后上蒸笼蒸约2小时，取出，金华火腿做法，以布包好，用重物压平后切成长方块包起冷冻。
- 2.白萝卜去皮，切成长方摺页片状(即切片时，一刀切断，一刀不断)，蒜苗切斜片，备用。
- 3.取出火腿，切成1厘米*3厘米长的片状，将火腿片与蒜苗分置白萝卜摺页中央即成。

金宏火腿精挑细选(图)-金华火腿做法-金华火腿由金华市金宏火腿食品厂提供。金宏火腿精挑细选(图)-

金华火腿做法-金华火腿是金华市金宏火腿食品厂（www.jhjght.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：应立军。同时本公司（www.jhjht.cn）还是从事金华火腿代理，金华火腿加盟，金华金工火腿的厂家，欢迎来电咨询。