

金工火腿吃的放心 金华火腿厂家 金华火腿

产品名称	金工火腿吃的放心 金华火腿厂家 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：金华火腿是选用金华猪尤其是两头乌为原料制作的。金华猪具有皮薄骨细、肉脂比例适当、肌肉细嫩、肉质鲜美等独特优点，是制作火腿的基础和先决条件。金华猪的形成，金华火腿厂家，与金华区域的生态条件和传统畜牧业相关，主要是：金华的盆地地形和古时交通不发达，给金华猪形成一个天然“封闭”选育环境，使其优良性状逐步稳定和纯化；金华四季的气候温度较为适宜金华猪的养殖，使具有中等形态、皮薄骨细、早熟易肥；

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：食用方法

金华火腿除做菜肴的主、辅料外，还是制作羹的理想鲜料。“火腿鸽子汤”、“火腿竹荪汤”、“火腿凤爪汤”、“火茸虾球汤”、“火肚汤”、“海棠火腿汤”、“火茸鱼丸汤”、“火肉花生汤”、“鲜花酸辣汤”、“金腿金粟羹”、“火腿黄鱼羹”、“火腿海参羹”、“西湖莼菜汤”（鸡火莼菜汤），金华哪里买火腿，以及家常的“火腿冬瓜汤”、“火腿白菜汤”，等等，多达数百种。火腿汤菜制作方便，鲜美可口，芳香清雅，健脾开胃，素有“火腿熬汤，垂涎流芳”之誉。此外，制作调味用的篙级清汤（顶汤），火腿更是主要的鲜味原料。事实上，金华火腿，不少菜肴原料、篙档名食，如海参、熊掌、驼掌、蹄筋、猴头菇及冬瓜等，本身滋味清淡，有的甚至没有什么滋味，与火腿肉、火爪、火腿皮或火腿骨同烧煮，正宗金华火腿价格，才鲜香入味，相得益彰。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华猪，又称金华两头乌猪，是我国猪种资源宝库中具有优良肉质的佼佼者。金华猪品种资源的保护和开发，对于满足金华火腿产业的发展和未来消费需求都具有重要意义。金华两头乌猪是我国有名的地方优良猪种，浙江饲养已有1600多年历史。两头乌属华中型猪种，头颈部和臀尾部为黑皮黑毛，其他各部为白皮白毛，在黑白交界处有一黑皮白毛呈带状的晕。因其身体中间白，两头乌，故有金华两头乌猪之称。两头乌猪性成熟早，遗传性稳定，繁殖力强，是经济杂交的优良母本。肉猪早熟易肥，皮薄骨细，肉质鲜嫩，是腌制火腿的原料。肉猪70公斤左右屠宰时，屠宰率为70%—72%，瘦肉率为40%—45%。

金工火腿吃的放心(图)-金华火腿厂家-

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）是浙江金华,火腿的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在金宏火腿领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创金宏火腿更加美好的未来。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。