

金宏火腿精挑细选 金华火腿怎么做好吃 金华火腿

产品名称	金宏火腿精挑细选 金华火腿怎么做好吃 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

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：京扒四宝菜的做法

- 1.香菇用冷水泡发备用；娃娃菜对半切开，浸泡一下；西兰花切小朵与菜胆分别洗净；
- 2.锅里煮开水，放油放盐，金华火腿，把西兰花和上海青菜胆灼软，捞起；
- 3.同样煮开水，用油盐水灼炊娃娃菜，捞起；
- 4.锅里放入高汤，加入金华火腿片和泡发香菇，煮沸后加入上海青菜胆和娃娃菜，中小火烩约15分钟；
- 5.把蔬菜捞起，娃娃菜纵向切成小棵，金华火腿厂家，与上海青相间排入盘中；
- 6.再依次把火腿片、西兰花、香菇摆上；
- 7.取少许烩菜的高汤，加入少许生粉勾成一个玻璃茨，淋在菜上即可。

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：火腿蛋香酥

材料：酥饼、鸡蛋配料：火腿切丁、胡萝卜切碎、葱花少许、芝士片做法：鸡蛋打散加入一点生粉水调一下加一点盐和生抽调味，放入火腿丁、胡萝卜碎和葱花拌匀热锅放油，转小火，倒入拌好的蛋液，飞快地炒一下，两头乌火腿，只要略凝固就可装起来备用案板上撒干粉，把两片飞饼重叠，擀成长方形对半切开成两片取半片，撒上撕碎的芝士放炒好的火腿蛋再撒上芝士碎卷起包好做成牛角形烤箱预热200度，中层，烤15到20分钟左右即可

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！

【金工火腿厂家】金宏火腿为您介绍：金华火腿质量技术要求

2003年，由金华市质量技术监督局牵头制订的GB19088-2003《原金华火腿产地域产品 金华火腿》标准，经国家标委会批准颁布实施。2007年，针对2003版标准中存在的不足，由浙江省金华市质量技术监督局牵头对GB19088-2003《原产地域产品 金华火腿》进行了修订。与2003版标准相比，GB/T 19088—2008《地理标志产品 金华火腿》增加了金华火腿加工过程中禁止使用有毒有害物质的规定；调整了金华火腿“水分”、“盐分”含量指标；增加了“过氧化值”指标检测的制样方法；在标签中增加了“食用说明”的要求，并给出了“食用说明”等内容，金华火腿怎么做好吃，使标准更加科学、完善。本标准规定了金华火腿的术语和定义、地理标志保护范围、质量要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等进行了规定。适用于经批准受地理标志保护的金华火腿。特别是标准规定了金华火腿的原料，采用了“控温控湿”的先进生产技术，并对标签内容增加了“食用说明”的规定。

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！

金宏火腿精挑细选(图)-金华火腿怎么做好吃-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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。金宏火腿——您可信赖的朋友，公司地址：金华市金东区曹宅镇，联系人：应立军。同时本公司（www.jhjght.cn）还是从事金华火腿代理，金华火腿加盟，金华火腿的厂家，欢迎来电咨询。