

金工火腿吃的放心 农家火腿批发 农家火腿

产品名称	金工火腿吃的放心 农家火腿批发 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

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：火腿的营养价值

火腿内含丰富的蛋白质和适度的脂肪，十多种氨基酸、多种维生素和矿物质；火腿制作经冬历夏，经过发酵分解，各种营养成分更易被人体所吸收，具有益、健足力、愈创口等作用。火腿肉性温，味甘咸；具有健脾开胃，生津益血，滋填精之功效；可用以缓解虚劳、脾虚少食、久泻久痢、腰腿酸软等症。江南一带常以之煨汤作为产妇或病后开胃增食的食品；因火腿有加速创口愈合的功能，现已用为手术后的辅助食品。

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】金宏火腿为你介绍：火腿的表皮是保持干燥清洁的，颜色呈现出黄褐色或是红棕色，农家火腿批发，皮硬肉紧，农家火腿，无虫蛀现象。切下一片，农家火腿厂家加工，会发现瘦肉是深玫瑰色或桃红色，脂肪呈白色或微黄色，有光泽，摸起来干燥无粘液。如果是变质火腿，肉面会呈酱色并带有斑点，脂肪的组织比较松软黏糊，呈黄褐色等。

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，农家火腿生产厂家，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

食用火腿，首行要懂得火腿的一般处理常识，如不懂或疏于处理，会严重影响火腿的色、香、味，甚至令人厌食。特别是斩下一块火腿后，必须先将肉面褐色的发酵保护层仔细地批切掉；皮面先用粗纸揩拭，再用温水刷洗干净。清洗即将食用的整只火腿，温水中可泡入少量碱面，洗后再用清水冲洗。火腿皮如暂不食用，启暂且可仍留在原腿上，先不切下。

金工火腿吃的放心(图)-农家火腿批发-农家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）在火腿这一领域倾注了诸多的热忱和热情，金宏火腿一直以客户为中心、为客户创造价

值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：应立军。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。