

金宏火腿精挑细选 两头乌金华火腿 金华火腿

产品名称	金宏火腿精挑细选 两头乌金华火腿 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：火腿芋头煲的做法

- 1.将火腿骨与葱、姜、干辣椒一起放入电磁紫砂煲内，加入没过火腿骨的清水
- 2.再加入香菇、料酒、白糖，武火炖煲3-4小时
- 3.当汤出现奶白浓稠的状态时，加入芋头、山药，继续炖煲至软烂即可

烹饪技巧

- 1、火腿，因是发酵肉制品，所以处理方法很重要，否则会严重影响火腿的色、香、味，甚至令人厌食。烹制前，必须先将肉面褐色的发酵保护层仔细地批切掉；再用温水刷洗干净，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。
- 2、火腿一次吃不完，应放入冰箱冷藏，不宜放入冷冻室，金华火腿，以免影响口感及香味。
- 3、这块被我用温水泡了半天的火腿，皮有点发白，外层的肉曾黄褐色，将肉面黄褐色的发酵保护层切掉，就露出鲜肉一样的火腿肉，真是名不虚传，两头乌金华火腿，劈开骨头，发现火腿骨是黄色的。

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为你介绍：萝卜丝炖鲫鱼的做法

- 1.小鲫鱼去净内脏、腹内黑膜和鳃，用开水快速冲一下，擦净鳞下的黑表膜冲洗干净控干
- 2.锅中留底油烧热，将鲫鱼两面稍微煎黄，放萝卜丝、火腿丝和姜丝、高汤，中火烧开后去净浮沫，放入枸杞，15分钟后炖至汤色奶白调味，因为金华火腿有咸味所以不要放盐多了

3.出锅前放一点香菜末可以去腥解腻、提鲜增色

【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，两头乌火腿，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，金华火腿品牌，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)-两头乌金华火腿-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）位于金华市金东区曹宅镇。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前金宏火腿在火腿中享有良好的声誉。金宏火腿取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。金宏火腿全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。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。