

金工火腿品质保证 整腿火腿礼盒装 整腿火腿

产品名称	金工火腿品质保证 整腿火腿礼盒装 整腿火腿
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

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿做之前要怎么处理

- 1.火腿不能长期放在日光直射、高温、近火、煤烟飘熏处或潮湿的地方。
- 2.火腿肉面上的发酵层，不但不会影响火腿肉质和香味，整腿火腿品牌，反而能起防腐、防虫、防干裂、防污染等保护作用。
- 3.陈年火腿肉质坚硬，不易炖烂，整腿火腿多少钱一只，在炖之前在火腿上涂些白糖，然后再放入锅中，就比较容易炖烂。
- 4.火腿存放时，应在封口处涂上植物油，防止脂肪氧化；再贴上一层食用塑料薄膜，以防虫侵入。金华火腿又称火踵，浙江金华地方传统名产之一。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿在做菜前，一定要把火腿处理一下。

先切一段火腿，需要多少切多少.再把火腿用温水洗一下，同时把火腿表面的一层东西刮掉.再用清水洗干净.然后切丝，或者切片，蕞好细一点薄一点.

金华火腿是一般是不能用来炒的.常用的，是用来烧汤.比如冬瓜汤，豆腐汤等等，总之不管什么汤都可以放.这样能够使汤很鲜美.冬天可以烧火腿香菇(干的那种)冬笋粉丝(豆腐)汤，好喝.

再一个，是用来蒸.火腿一定要切薄，整腿火腿礼盒装，而且蕞好能和善于吸油的豆腐等食材一起蒸.

介绍一款蒸菜，很简单的.火腿扣千张.把火腿切薄片，均匀放在碗底(小碗).再把千张(百叶)，切丝，放如

碗中压实，倒入少许料酒，一点点就够了.然后上锅蒸，蒸半小时左右.要吃的时候，把菜用小碗反扣在盘上就可以啦.既香又有嚼头.

【金工火腿厂家】金宏火腿为您介绍：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，整腿火腿，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，现已用于手术后的辅助食品。

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！

金工火腿品质保证(图)-整腿火腿礼盒装-整腿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。