

金工火腿吃的放心 整腿火腿厂家 整腿火腿

产品名称	金工火腿吃的放心 整腿火腿厂家 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：火腿的食用方法——蒸淡水鱼：将生火腿切成若干薄片（约50克），鱼一般选鲫鱼、扁鱼、鲤鱼、甲鱼等，洗净后稍摸点盐，将火腿片盖在鱼上，塞一些在鱼肚内，将鱼蒸熟即可3、炖食：a、炖鸡、鸭、鲜猪蹄膀或鲜猪爪等。火腿洗刮干净，先入水中炖，再加入鸡、鸭、鲜猪蹄膀或鲜猪爪等，加盐适量炖烧焖透。b、火腿块放沙锅内，用文火炖煮成熟，横纹切片。c、用火腿配以鲜猪肉、牛肉、家禽、海味等，用沙锅炖。

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：金华火腿

金华两头乌用金华两头乌猪的后腿精制而成，皮色黄亮，形似竹叶，整腿火腿厂家，肉色红润，香气浓郁，营养丰富，鲜美可口，是馈赠珍品，佐食佳肴，整腿火腿，也是滋补良品。据清代赵学敏编纂的《本草纲目拾遗》记载，金华火腿有益、生津、健足力等功能。在日常生活中，恢复元气，老人益寿延年，妇女产后养身，吃点火腿，既能促进食欲，增添口福，整腿火腿品牌，又得到滋补，整腿火腿多少钱一只，增进健康，一举两得，妙不可言。

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：特色菜——火腿清蒸桂鱼

用料：桂鱼、姜片、火腿片、香菜、盐、黄酒。做法：桂鱼洗净，鱼身上斜切若干处，倒少许黄酒，盐，抹匀全身；姜片，火腿片嵌入切口处；蒸锅放水烧开，将鱼放入；大火蒸7-8分钟，取出洒香菜装潢即可。

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！

金工火腿吃的放心(图)-整腿火腿厂家-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) 是一家从事“肉制品(腌腊肉制品)生产”的公司。自成立以来,我们坚持以“诚信为本,稳健经营”的方针,勇于参与市场的良性竞争,使“金工”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先,用户至上”的原则,使金宏火腿在火腿中赢得了众的客户的信任,树立了良好的企业形象。特别说明:本信息的图片和资料仅供参考,欢迎联系我们索取准确的资料,谢谢!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。