

# 金工火腿买的放心 正宗金华火腿价格 金华火腿

产品名称	金工火腿买的放心 正宗金华火腿价格 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

【金工火腿厂家】金宏火腿为你介绍：金华人多地少，劳动人民历来有吃苦、勤荣、智慧的传统，促成了金华火腿加工的工艺和技术，且在总结千百年传统经验的基础上，精益求精，不断创新，形成了具有独特优点和风味的金华火腿“家族”，在中国火腿业中独树一帜，无以伦比。再次，是金华地区独特的自然地理条件，即在火腿腌制期温度适宜，洗晒期则日照充足，发酵期温湿度恰当，使产品得以逐渐风干，正常发酝，自然成熟致香。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金华火腿的种类

由于所用原料和加工季节以及腌制方法的不同，金华火腿又有许多不同的品种。如在隆冬季节腌制的，叫正冬腿；将腿修成月牙形的，叫月腿；用前腿加工，呈长方形的，称风腿；挂在锅灶间，两头乌火腿，经常受到竹叶烟熏烤的，称熏腿；用白糖腌制的，叫糖腿；还有与狗的腿一起腌制的，称戍腿。

【金工正宗金华火腿】金宏火腿为你介绍：金腿土鸡汤

主料：土鸡1只、金华火腿200克、生姜1块、葱1根

配料：盐适量、黄酒30mL

做法：

火腿切片，土鸡洗净，可以切块。洗净的土鸡在开水锅中焯一下水。鸡、鸭、排骨等肉类煲汤时，先将肉在开水中氽一下，这个过程就叫做“出水”或“飞水”，不仅可以除去，还去除一部分脂肪，避免过于肥腻。

煲汤选择质地细腻的砂锅为宜，鸡肉飞水后放入砂锅，加清水、黄酒、姜块、葱结、金华火腿片，用旺

火烧开，然后用小火炖2个小时。煲汤是不是时间越久越好？也不是。汤中的营养物质主要是氨基酸类，正宗金华火腿价格，加热时间过长，会产生新的物质，金华火腿专卖，营养反而被破坏，一般鱼汤1小时左右，鸡汤、肉骨汤之类煲2~3小时左右就可以。

汤煲好后熄火，待冷却后放入冰箱，油凝固在汤面，金华火腿，用勺羹除去，再把汤煲滚，就可以放心饮用了。因为土鸡虽然含的脂肪少，但依然会有浮油浮在汤的表面，这是一个祛除汤油的好办法。

金工火腿买的放心(图)-正宗金华火腿价格-金华火腿由金华市金宏火腿食品厂提供。“肉制品（腌腊肉制品）生产”就选金华市金宏火腿食品厂（[www.jhjght.com](http://www.jhjght.com)），公司位于：金华市金东区曹宅镇，多年来，金宏火腿坚持为客户提供好的服务，联系人：应立军。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。金宏火腿期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（[www.jhjght.com](http://www.jhjght.com)）还是从事火腿代理，火腿加盟，金华火腿加盟的厂家，欢迎来电咨询。