

# 金宏火腿精挑细选 金华火腿专卖 金华火腿

产品名称	金宏火腿精挑细选 金华火腿专卖 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

金宏火腿是一家专业从事金华火腿加工，生产，销售为一体的食品公司。

【金华火腿厂家】金宏火腿食品为您介绍：鲍鱼炖排骨的做法

- 1.排骨切小块，入冷水锅中煮沸三分钟后，捞出，用水洗干净。金华火腿切细丝。
- 2.鲍鱼挖去肚子，连同壳洗净，与排骨、火腿一起放入炖盅里，加水并盖盖。
- 3.炖盅放入电炖锅中，加入适量的水，金华火腿专卖，沸腾后中小火炖2小时，起锅前加盐调味即可。

【金工火腿厂家】金宏火腿为您介绍：烹调窍门1.火腿肉是坚硬的干制品，金华哪里买火腿，要炖烂很不容易，如果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，且味道更为鲜美；2.用火腿煮汤时也可以加少量米酒，能让火腿更鲜香，且能降低咸度；整只火腿用刀切开很不容易，若以锯代刀，便可获得理想效果。

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】金宏火腿为您介绍：火腿夹鸡枞

原料：鸡枞600克。火腿150克淀粉(蚕豆)10克。味精1克胡椒粉1克 盐3克 香油10克。将鸡枞洗净切成8厘米长、3厘米宽、3毫米厚的长方片中筒云腿（火腿）切成厚1毫米和鸡枞长宽相同的片取扣碗1只，一片

鸡枞一片云腿在碗中码放整齐剩余的鸡枞和云腿放在上面，加入鸡清汤100毫升，上笼用旺火蒸15分钟，金华火腿怎么做，取出翻扣盘中炒锅置中火，注入鸡清汤500毫升，下盐、味精、胡椒粉，烧制待烧沸时用湿淀粉勾薄芡，金华火腿，淋上香油，浇在鸡枞上即成。

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！

金宏火腿精挑细选(图)-金华火腿专卖-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](http://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.com](http://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。