

金华火腿

知名发酵火腿品牌，浙江省金华市特产，其产品具有色泽鲜艳、红白分明、瘦肉香咸带甜、肥肉香而不腻、美味可口等特点，以色、香、味、形“四绝”闻名于世

品牌简介

金华火腿，浙江省金华市特产，中国国家地理标志产品。

金华火腿色泽鲜艳，红白分明，瘦肉香咸带甜，肥肉香而不腻，美味可口；内含丰富的蛋白质和脂肪，多种维生素和矿物质。

2001年，国家质监总局正式批准“金华火腿”为原产地域保护产品（即地理标志保护产品）。

产品特点：

金华火腿色泽鲜艳，红白分明，瘦肉香咸带甜，肥肉香而不腻，美味可口；内含丰富的蛋白质和脂肪，多种维生素和矿物质；制作经冬历夏，经过发酵分解，营养成分更易被人体所吸收，具有养胃生津、益肾壮阳、固骨髓、健足力、愈创口等作用。其外形皮薄爪细，皮色黄亮、形似琵琶、肉色红润、香气浓郁，以色、香、味、形“四绝”闻名于世。

金华火腿在长达数个月的发酵过程，在酸、碱或酶的共同作用下，能分解出多达18种氨基酸，其中8种是人体不能自行合成的必备氨基酸。

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。如金华火腿按腌制季节分，有重阳至立冬的“早冬腿”，有立

冬或小雪至立春的“正冬腿”，有立春至春分的“早春腿”，有春分后腌制的“晚春腿”。按采用的原料分，有猪后腿加工的“火腿”，有猪前腿加工的“风腿”又称“方腿”，有削去筋骨的前腿腌制的“月腿”又称“云蹄”或“蹄跑”，有狗后腿加工的“戍腿”，有野猪后腿加工的“深山腿”又名“小珍腿”，有猪尾巴加工的“小火腿”。按加工方法分，有加工工艺和方法独特的“蒋腿”，有用竹叶熏制的“竹叶熏腿”，有先盐后甜酱腌的“酱腿”，有先盐后糖腌的“糖腿”，有出盐水后风干而成的“风冻腿”。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jhht-197896.html>