

腌腊肉放盐的量怎么放比较好：腌腊肉10斤放多少盐-股识吧

一、熏腊肉的肉放盐比例是多少？

500克肉25 ~ 30克盐的比例

二、腌腊肉10斤放多少盐

腌腊肉10斤需要放1.1.2斤盐.

三、做腊肉：肉和盐的比例是多少？急急！！

一斤肉放2两

四、腊肉的腌制一斤肉放多少盐

一斤肉一般四钱盐合适，

五、腊肉一斤放多少盐

十斤肉一斤盐，一斤腊肉就是50克盐

六、腌制腊肉用盐的比例

一斤肉放2两

七、怎么盐制腊肉

制作材料：主料：猪肋条肉（五花肉）2500克 调料：盐75克，花椒13克

家制腊肉（一）的特色：肉色暗红，味道鲜美，具有浓郁的烟芳香味。

家制腊肉（一）的做法：1.（1）切条、腌制：将肉切成长30厘米，宽3至5厘米的条，用竹扦扎些小眼，用经过炒烫晾至温热的花椒和盐进行揉搓，搓后放入瓷盆，皮朝下肉朝上，一层层码放，最上一层用重物压住。

每隔2天翻倒1次，腌10天后，改为每天翻倒1次，再腌4至5天，取出，用绳穿上，吊挂通风处晾至半干。

（2）烟熏：大铁锅内放锯末，上架铁箅子，把晾好的肉置其上，盖上锅盖，然后烧火。

当锯末受热冒烟时停火，肉熏上黄色，其水分已干即成。

（3）蒸制、切片：把制好的腊肉放入温水泡软，刮去黄面，并用软刷刷去肉上的尘土，再用温水洗净，放入容器，上屉用旺火沸水足气蒸约1小时。

下屉晾凉，切片装盘食用。

2.（1）腌制方法同制作方法。

（2）在肉腌好后，吊挂在屋外阳光下晒，开始每天晒1次，以后每隔2天晒1次，晒约2个月，即可成为色黄发干的腊肉。

（3）食用前的制作同制作方法一。

家制腊肉（一）的制作要诀：需要用锯末熏制，所以备锯末750克。

参考文档

[下载：腌腊肉放盐的量怎么放比较好.pdf](#)

[《周五股票卖出后钱多久到账》](#)

[《30万买股票能买多久》](#)

[《股票改手续费要多久》](#)

[《买股票从一万到一百万需要多久》](#)

[下载：腌腊肉放盐的量怎么放比较好.doc](#)

[更多关于《腌腊肉放盐的量怎么放比较好》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/chapter/24504198.html>