

(唐人神)唐人神香肠的做法在哪

内容导航：

一、卓尔集团唐人神香肠的做法在哪二、跳空低开唐人神骆驼饲料效果怎么样？用过的朋友说一下.....三、中国海洋石油湖南什么牌子的酱板鸭最受欢迎最好吃呢？四、600191资金流向株洲唐人神品牌专卖有限公司怎么样？五、太工天成唐人神集团股份有限公司怎么样？

一、卓尔集团唐人神香肠的做法在哪

唐人神是个牌子，他们家香肠具体做法只有员工知道。可以给你介绍香肠的做法和用

唐人神香肠怎么做菜

香肠的做法

家庭自制香肠

做香肠可有讲究，做之前要查查天气预报，最好前三天是晴天。晾干的头几天天气晴朗不会致香肠发粘和发黑。当然晴天是指天气，不是要晒着香肠，要在阴凉通风的地方晾哈。小吃的做法

香肠可以买猪腿肉、前臀尖或后臀尖，不管买那个部位最好保证肥肉有三成（其实四成肥肉更好吃），全是瘦肉的会口感硬。

肉买回来清洗干净，然后切片（或切丁切条都可以），我看有网友说肥肉可以绞馅，这样分布在香肠里会比较均匀，看不见大块的肥油会心里舒服些，哈哈，也有道理，下回我也试试。切完就不要再洗了。

肠衣在卖肉或是卖猪下水的地方就有（当然万能的淘宝也有，不过一买就是一包，我看了那个包装怎么也够灌三四十斤肉了，当然我只看见一种规格的包装，最好还是咨询卖家）。外卖的肠衣一般是盐腌渍的，都是已经处理干净的了，50克大概7、8块钱，有三四米长，能灌四五斤肉，因为有时灌的时候会破损所以可以多买点。买回的肠衣用清水洗干净，关键是肠衣的内面要冲净，然后将肠衣翻转（就是内面翻到外面）用白酒泡20分钟。然后再冲洗干净，翻回来备用。

要提前准备好棉线绳、筷子，再准备一个洗干净的空可乐瓶。剪下瓶子顶部的大小做成漏斗。

肉加上腌料（配方在最后）最好能腌上半天再灌，比较进味。

灌的时候，将肠衣的一头套在可乐瓶的口上，要用手扶着肠衣口以免滑下去。这样就需要两个人一起操作，另外一个人往漏斗里加肉，再用一根比较粗的筷子将肉往口里戳（筷子太细效率低，可以在筷子的头部包裹几张餐巾纸或纱布，再用保鲜膜包裹就好用了）。将肉都灌到肠衣里，用手将灌进去的肉往下压，直到灌满。然后用针在灌完的有气泡和空鼓的地方扎些眼排气，然后再重新捋紧实，分出段，用棉线绳捆住。用针扎眼，也可以使香肠里面彻底凉干，避免变质。

北方的冬天虽然冷但是气候太干燥。所以晾的时间不宜太长，7-12天就行。南方比较湿润可以晾的更久，15-30天都可以，不过要避免发粘变质（要多加盐和酒防腐）。另外现在的雾霾重就不要挂到室外了，北阳台就好，实在不行就挂厨房吧，避免阳光直射，否则也容易变质。香肠一旦水分收干，表面开始出皱褶后，就可以吃了。晾制的时间当然也看天气的情况，如果长时间晾晒，香肠就会脱水，口感就很干了。吃不完的香肠可以放在冰箱冷冻，怎么也得吃到正月十五吧。

至于口味，不能保证大家都是一样的习惯，咸些、辣些还是甜些自己可以调整，另外颜色也有区别，广式的发红是因为里面加了红曲粉或是豆腐乳汁，四川的是加了辣椒或是豆瓣酱，东北山东的发黑是里面加了大量的老抽。所以这都很灵活可以变换。一般不能少的就是糖、盐、高度白酒（45度以上吧）、花椒粉，剩下的五香粉、辣椒粉或是酱油可以随意，另外如果肉比较瘦可以加点食用油拌匀，如果想口感比较柔软可以加点蜂蜜。自己的香肠自己的味，也都可以开始做起来啦

做好的香肠，不管直接吃、配青菜炒、还是炒饭，做之前都要先上锅蒸熟。

另外再说说自己灌香肠的好处，干净卫生不用说了，重要的是保证原材料新鲜，还没有过多的防腐剂添加剂。也因为少了这些添加剂，所以不能做太多，晾干就要冷冻保存。

配方：

五香味的香肠

5斤肉，盐80克，糖70克，姜粉10克，五香粉30克，花椒粉15克，胡椒粉10克，色拉油40克，醪糟汁50克，蜂蜜40克，高度白酒100克，老抽20克，生抽15克，肠衣大概5米（70克左右）

辣味的香肠

5斤肉，盐80克，糖80克，姜粉10克，五香粉20克，辣椒粉40克，花椒粉10克，胡椒粉5克，色拉油40克，醪糟汁50克，蜂蜜50克，高度白酒100克，老抽20克，生抽15克，肠衣大概5米（70克左右）

唐人神香肠做菜方法

唐人神香肠炒黄瓜

食材用料

唐人神香肠250g 黄瓜1根

做法步骤

1. 材料准备
2. 黄瓜切片，香肠切片
3. 入锅翻炒
4. 出锅

唐人神香肠炒青椒

食材用料

唐人神香肠6条 香葱3个 大蒜子3个 大青椒3个

做法步骤

香肠切片

2. 青椒切丝
3. 蒜切末
4. 葱切段
5. 热锅加少量油，先放葱、蒜香锅，再放香肠，炒至香肠边有点焦，加入青椒，炒

至青椒软，最后放少量盐翻炒均匀，即可出锅。

唐人神香肠饭

食材用料

什锦蔬菜80g 唐人神香肠 洋葱 40g 圣女果4个 四季豆少量 油1小匙 鸡粉半小匙
盐少量 胡椒少量

做法步骤

1.唐人神香肠切成10mm厚的小段，洋葱切成丁，圣女果切成两半，四季豆撕去老筋，入开水中烫一下，切成2cm长的小段

2.锅中加油，烧热后炒香洋葱，加入400ml水和鸡粉，稍煮

3.加入唐人神香肠、圣女果，小火煮10分钟4)用盐、胡椒调味，加入四季豆，稍煮即可

注：什锦蔬菜可买超市冷冻包装的，有玉米、胡萝卜、青豆等。炎热的夏天可以做一下。清热。去火

4.唐人神肉肠切成小丁加蛋和米饭炒。调味适量。加些有营养的蔬菜。口味要淡些

二、跳空低开唐人神骆驼饲料效果怎么样？用过的朋友说一下.....

我是一个养殖户。骆驼饲料性价比很高。双胞胎与骆驼饲料比一粘不粘金骆驼--100效果很好，建议你用一下。

三、中国海洋石油湖南什么牌子的酱板鸭最受欢迎最好吃呢？

他们说是童胖子帅哥帅姐们

湖南什么牌子酱板鸭最棒？

哈

湖南的酱板鸭太让我牵挂了，辗转反侧呢，以前湖南一朋友带给我一只酱板鸭，超级辣，好好吃，我现在想要淘宝网买点，不知道什么牌子的最好呀？

还是去长沙买吧

如果没法去的话

找个熟人给你寄吧

话说我在长沙也待了几年，咋地没察觉酱板鸭什么的好吃？

好吃的应该都在民间，不过沃尔玛里好像是童胖子的最贵~没吃过所以不知道是不是最好

湘都的还可以吧~

酱板鸭是常德特产，作为一个常德人，我告诉你，金丹的酱板鸭最好，但是长沙很难买到，只有常德容易买到，童胖子其次，但是也只是名气没金丹大，就像耐克和李宁的关系一样，质量上都差不多。其余的，我们寝室的买了唐人神的，估计应该不会很差，别的牌子就没听说过了！

岳阳九哥鸭

我就是岳阳的，那把我同学迷得~~~~~

个人推荐，常德的童胖子，或者金丹！

仙都

嗯

特色是那一层香油抹得贼香

四、600191资金流向株洲唐人神品牌专卖有限公司怎么样？

简介：株洲唐人神品牌专卖有限公司成立于2009年09月10日，主要经营范围为预包装食品、散装食品、乳制品（不含婴幼儿配方乳粉）、农畜产品（需专项审批的除外）、厨房用具、日用百货、日化用品批零兼营等。

法定代表人：宋忠祥

成立时间：2009-09-10

注册资本：100万人民币

工商注册号：430200000049893

企业类型：有限责任公司（自然人投资或控股的法人独资）

公司地址：湖南省株洲市芦淞区古大桥新田寺

五、太工天成唐人神集团股份有限公司怎么样？

唐人神集团股份有限公司是1992-09-11在湖南省注册成立的股份有限公司(台港澳与境内合资、上市)，注册地址位于湖南省株洲市国家高新技术产业开发区栗雨工业园。

唐人神集团股份有限公司的统一社会信用代码/注册号是914300006166100187，企业法人陶一山，目前企业处于开业状态。

唐人神集团股份有限公司的经营范围是：生产配合饲料、浓缩饲料（凭有效的饲料生产企业审查合格证经营），生产添加剂预混合饲料（凭有效的添加剂预混合饲料生产许可证经营），养殖畜禽种苗（限分支机构凭种畜禽生产经营许可证经营）以及上述产品自销。饲料原料贸易、饲料技术研发、技术服务及进出口业务（涉及配额许可证管理、专项规定管理的商品按照国家有关规定办理）。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）。在湖南省，相近经营范围的公司总注册资本为139470万元，主要资本集中在5000万以上规模的企业中，共12家。本省范围内，当前企业的注册资本属于优秀。

唐人神集团股份有限公司对外投资57家公司，具有1处分支机构。

通过百度企业信用查看唐人神集团股份有限公司更多信息和资讯。