

一口气解决!

火香培侦探

~怪盗团的战帖~



火腿、香肠、培根简称 **火香培!**

• 目录 •

火香培迷宫竞猜

- 调查火腿的同伴 p4~p5
- 调查香肠的同伴 p6~p7
- 调查培根的同伴 p8~p10

火香培的调查报告

- 关于火香培种类的调查报告 p10~p11

侦探奇普的调查板报 1

- 想了解更多的火香培知识 p12~p13

火香培搜索图片竞猜

- 火腿的制作方法 p14~p15
- 香肠的制作方法 p16~p17
- 培根的制作方法 p18~p19

奇普侦探的调查板报 2

- 想了解更多的火腿知识 p20~p21

简单又好吃的火香培食谱

- 火腿食谱 p24~p25
- 香肠食谱 p26~p27
- 培根食谱 p28~p29

登场人物

奇普



就读侦探学校的
见习侦探

纳文



奇普的小帮手犬

谜之怪盗团汉姆索培兹



培根姆



汉姆斯



索赛奇

有一天，见习侦探奇普收到了一封来自怪盗团伙汉姆索培兹的战帖。

战帖

致 见习侦探奇普君：
你在侦探学校的学业还顺利吧？

有个坏消息要告诉你。
我们怪盗团汉姆索培兹拿走了

7 样重要的侦探小道具。

若想拿回这 7 样宝贝，

就来解开火香培

(火腿、香肠、培根) 的竞猜谜底，

看能不能抓住我们吧。

话不多说，加油吧！

怪盗团 汉姆索培兹

7 样侦探小道具



查看火香培相关信息，
或许可以发现
盗贼的藏身处！

见习侦探奇普和小帮手犬纳文为了找回被盗的 7 样侦探小道具，立即展开了调查。

调查火腿的同伴

回答火腿的竞猜题后，朝“迷宫火腿馆”前进吧。说不定可以找到哈姆斯的线索哦！

火腿竟然有这么多种不同种类啊。

Q.1 火腿、香肠、培根的主要原料是什么？

- 1 猪肉
- 2 牛肉
- 3 鸡肉

A.1 猪肉

各种部位被用于制作火香培。

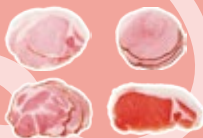


Q.2 在日本制造的火腿可以分为几种？

- 1 2种
- 2 3种
- 3 4种以上

A.2 4种以上

分为“里脊火腿”、“去骨火腿”、“肩肉火腿”、“Lachs火腿”等。



Q.3 里脊火腿和去骨火腿的有何区别？

- 1 制作方法
- 2 猪肉部位
- 3 其实是一样的

A.3 猪肉部位

里脊火腿用里脊肉，去骨火腿用大腿肉。火腿中产量最大的是里脊火腿。

A.4 是否加热

生火腿属于在低温下烘干熟成的“未加热肉制品”，而普通火腿是通过加热制成的“已加热肉制品”。

Q.4 生火腿和里脊火腿有什么区别？

- 1 肉的切法
- 2 使用部位
- 3 是否经过加热

侦探笔记

为什么生火腿比较咸？

答案与说明

为了抑制细菌孳生，一般而言，食盐用量会比火腿多。

若想知道我的真面目，就先回答所有问题吧！

能走到这关，算你厉害！且让我带你进入下一关！

调查香肠的同伴



香肠和维也纳香肠相同吗？

下一站是“香肠迷宫博物馆”，回答竞猜题后，继续追捕索赛奇吧！

A.3 里奥纳香肠

在绞肉等原料中加入甜椒、胡萝卜等制成的产品。制作方法与维也纳香肠相同。



考考你有多少香肠的知识吧。

Q.1 维也纳香肠跟香肠有何关系？

- 1 两者不同
- 2 是香肠的一种
- 3 完全一样

Q.4 意大利萨拉米香肠属于哪种加工肉制品？

- 1 火腿
- 2 香肠
- 3 培根

A.2 可食用

除了羊肠外，还使用胶原蛋白等可食用成分，可以安心食用。

※ 只有少部分，需要撕掉塑料外膜后才可食用。

A.1 是香肠的一种

“维也纳香肠”属于香肠。香肠的种类取决于填充肉的肠衣种类和粗细。

A.4 香肠

意大利萨拉米香肠是一种经过烘干制成的“干香肠”。

Q.3 以下几个名称的香肠，哪个是实际存在的？

- 1 里佩亚香肠
- 2 里斯特香肠
- 3 里奥纳香肠

Q.2 维也纳香肠可以带皮吃吗？

- 1 可
- 2 不可

你这小子倒是两下子！不过，火香培的迷宫还没走完哦！

侦探笔记

维也纳香肠占日本国内香肠产量的比例是多少？

答案与说明

答案为将近 80%。可见日本人对维也纳香肠的喜爱程度。

调查培根的同伴



培根的优点不只是好吃而已哦！

最后是“培根的迷宫隧道”。
小心培根姆设下的陷阱，解开谜题吧！

Q.1 除了五花肉以外，日本的培根还使用猪肉的哪个部位？

- 1 猪颊肉
- 2 小腿肉
- 3 肩肉

1

2

3

A.3 使用肠衣吗？

火腿会使用肠衣包裹后加热，但培根不裹肠衣直接加热。



Q.4 猪肉的脂肪有什么功效？

- 1 健脑
- 2 富含优质的脂肪酸
- 3 恢复视力

1

3

2

A.1 肩肉

在日本，用五花肉制作的叫“培根”，用肩肉的叫“肩肉培根”。



想抓到我就好好
地收集情报吧！

Q.2 以下哪一项是培根的特色？

- 1 脂肪的风味
- 2 扎实的口感
- 3 香料的香气



A.2 脂肪的风味

脂肪的风味是培根的特色。培根香嫩可口，常用于炖菜汤头以及意大利面等菜式中。

Q.3 肩肉火腿和肩肉培根有什么区别？

- 1 是否可以直接食用
- 2 是否使用肠衣
- 3 原料肉



A.4 富含优质的脂肪酸

用于制作培根的猪肉脂肪中含有油酸和硬脂酸等脂肪酸，有助于减少人体内“坏”胆固醇，防止其超过正常水平。



你还抓不到我哦！
来制造工厂瞧瞧吧！

侦探笔记

培根是如何诞生的？

答案与说明

答案是从海上。据说在公元前，海盗不小心用烟熏了腌猪肉，就成了培根的起源。

关于火香培种类的调查报告

用于制作火香培的猪肉部位

肩肉（包括猪肘）

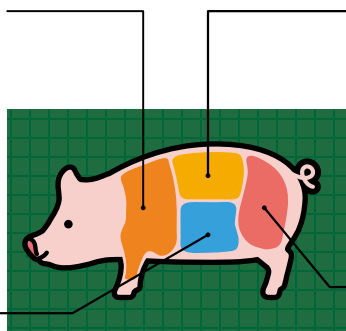
这部分肉质紧实、脂肪含量适中。又鲜又香，滋味浓郁。

- 肩肉培根
- 香肠
- Lachs 火腿

五花肉

一般用于制作培根的部位。肉质柔嫩、脂肪含量较多。

- 培根



里脊肉

肉质细致是其特色，脂肪比例恰到好处。

- 里脊火腿
- Lachs 火腿

腿肉

是脂肪较少的部位，口味清爽不油腻。

- 去骨火腿
- Lachs 火腿
- 香肠

火腿的同伴

在日本，主要使用里脊肉和腿肉来制作火腿！



里脊火腿



以猪里脊肉块加工而成。特点是肉质细致柔嫩。

去骨火腿



将猪腿肉块剔除骨头后加工而成。口味清爽。

压制火腿



将猪肉和牛肉等肉块混合压制成的火腿，属日本原创。

Lachs 火腿



将猪里脊肉等在低温下熟成。俗称“生火腿”。

以上总结了火腿、香肠、培根有些什么种类的基本信息哦。

香肠的同伴

羊肠 维也纳香肠



将绞肉灌入羊肠制作而成。

(人工肠衣则直径小于 20mm)

猪肠 法兰克福香肠



将绞肉等灌入猪肠加工而成。

(人工肠衣则直径在 20mm 至 36mm 之间)

牛肠 博洛尼亚香肠



将绞肉等灌入牛肠制作而成。

(人工肠衣则直径大于 36mm)

里奥纳香肠



在绞肉等原料中加入甜椒和胡萝卜等加工而成。

干香肠



将绞肉灌入肠衣后加工、烘干至水分含量在 35% 以下。意大利萨拉米香肠便属于这一类。

无腌渍香肠



原料肉浸泡调味液时，不使用发色剂加工而成的香肠。

香肠是把绞肉等灌入叫做“肠衣”的袋状物体中制作而成的哦！肠衣包括动物的肠和人工肠衣，如使用人工肠衣，根据其粗细程度，种类也有所不同！



培根的同伴

“烟熏”是加热木材碎片（木片）等，用冒出来的烟来熏肉。它可以延长保存期限，赋予肉类独特的色泽和香气，提升口感！



培根



烟熏大块五花猪肉。可品尝到肥美多汁的脂肪。

肩胛肉培根



烟熏猪肩肉。其脂肪比例适中，鲜香浓郁。

奇普侦探的 调查板报 1

想了解更多关于火香培的信息

通过调查，还发现了
这么多其他内容呢。

Q. 被誉为世界三大生火腿的是什么？

A. 以下三种被誉为世界三大生火腿。

帕尔马火腿
(意大利)



哈蒙·塞拉诺火腿
(西班牙)



金华火腿
(中国)



火香培也
营养丰富！

Q. 火腿、香肠、培根中，日本全国产量最大的是哪一种？

A. 香肠产量最多。2020年的产量分别为：香肠约31.8万吨(约占58%)、火腿约13.3万吨(约占24%)、培根约9.8万吨(约占18%)。

<参考信息： <https://hamukumi.or.jp/data/O2shokunikukakou/> >

Q. 火香培含有什么样的营养素？

A. 猪肉中主要含有大量动物性蛋白质、脂质和维生素 B₁。此外，还富含多种维生素和矿物质。

制造肌肉和
血液等
蛋白质

转化为身体
活动的能量
脂质

为大脑和身
体补充能量
维生素 B₁

Q. 用作原料的猪肉中，大多来自日本国产和进口？

A. 进口的多，约占整体的 80% 左右。
从美国、加拿大、西班牙和丹麦等国外进口。

Q. 吊挂培根是什么？

A. 这种培根的口味比普通培根更为浓郁。把肉切成细长条挂起来，能有效扩大表面积，增强烟熏效果。

Q. Ham (火腿)、Sausage (香肠)、Bacon (培根) 分别是什么外语？

A. 是英语。德语和法语的称呼又有不同。

火腿的制作方法



一边学习火腿的制作过程，一边追赶怪盗哈姆斯吧！找到隐藏的7样小道具，问题就更容易解决了！

Q.1

“腌渍”是把猪肉浸渍在什么里面的工序？

这个小道具所在的位置有提示！



Q.2

发色剂的主要作用是什么？
(请参考下方的侦探笔记)

这个小道具所在的位置有提示！

Q.3

制作火腿时，在哪道工序进行杀菌？



Q.4

火腿在冷却过程中要注意什么？



①修整

将原料的猪肉切除多余的脂肪等，修整其形状。

里脊肉
(背肉) 腿肉
 肩部

④烘干、烟熏、蒸煮

彻底加热至中心达指定温度及时间。有时不进行烟熏。

⑥称重、包装、品检、出货

在洁净的作业环境中称重、包装、检验后出货。

⑤冷却

立即急速冷却以保持适当卫生状态。

②腌渍

浸泡在含有食盐和发色剂的调味液中。

③灌制

将其灌入火腿肠衣或用棉线缠绕成型。

侦探笔记

岩盐是腌渍的起源吗？

答案与说明

人们发明火腿的时候，曾经使用岩盐来腌肉。岩盐起到发色剂的作用，可有效抑制肉毒杆菌的生长，使肉类呈现微红色，并去除了肉腥味。

※ 漫画人物的服装等仅为文艺创作。在实际的工厂内，为了提供安全的产品，生产者在严格的卫生环境中进行多项检验，严格管控质量。

A.1 浸泡在含有食盐和发色剂等的调味液中。“无腌渍”是指使用不含发色剂的调味液腌渍猪肉。

A.2 主要有以下3点。①抑制引起食物中毒的肉毒杆菌的生长。②使肉类呈现红色并固定颜色。③抑制原料肉的腥味，增添风味。

A.3 “蒸煮”蒸煮就是用蒸汽加热，进行杀菌。生火腿(Lachs火腿)用“烘干”来代替加热，以达到防止细菌孳生的目的。

A.4 使用冷却设备快速操作。尽量缩短细菌容易繁殖的10~50°C这段时间。

香肠的制作方法



接下来一边学习香肠的制作过程，一边追赶怪盗索赛奇吧！你发现这家伙躲在哪了吗？

①修整

将原料肉切成小肉片。
肩肉等



②绞肉

用切碎机（绞肉机）把猪肉大致绞成肉末。



※ 漫画人物的服装等仅为文艺创作。在实际的工厂内，为了提供安全的产品，生产者在严格的卫生环境中进行多项检验，严格管控质量。

Q.1

制作香肠时，把原料肉切成小片后怎么做？



这个小道具所在的位置有提示！

Q.2

“混合、调味、切碎”和“充填”，先做哪一个？

④充填

将搅拌好的肉灌入天然肠等肠衣中。



③混合、调味、切碎

加入盐、发色剂、调味料等，搅拌至均匀。



Q.3.

香肠的“烘干”和“冷却”步骤，是吊挂还是置于平台上进行？



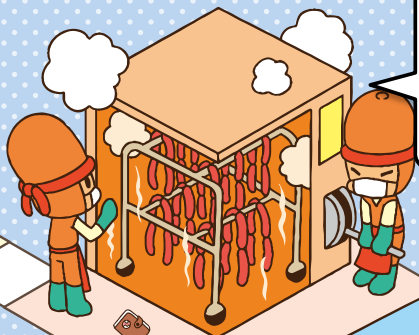
这个小道具所在的地方有提示！

Q.4.

制作香肠时一定要进行“烟熏”吗？

⑤烘干、烟熏、蒸煮

彻底加热至中心达指定温度及时间。有时不进行烟熏。



⑥冷却

立即急速冷却以保持适当卫生状态。



⑦称重、包装、品检、出货

在洁净的作业环境中称重、包装、检验后出货。



侦探笔记

天然肠衣和人工肠衣分别有什么特色？

答案与说明

使用羊、猪等动物的肠部，不管是煎、烤还是煮，咬下去都能有“啣”的清脆口感。人工肠衣适用于制作形状均匀的制品。

A.1 用切碎机切成绞肉。如果是火腿和培根，直接使用原料肉块。

A.2 先进行“混合、调味、切碎”。将肉调味、搅拌并灌入肠衣。

A.3 如图所示，在吊挂状态下进行“烘干”和“冷却”。

A.4 根据类型，有时不进行“烟熏”。制作培根时，一定会进行“烟熏”。

培根的制作方法



最后，一边学习培根的制作过程，一边追赶怪盗索赛奇吧！还差一点点，就能拿回所有7样小道具了。

这个小道具所在的地方有提示！

这个小道具所在的地方有提示！

Q.1

在“修整”时，要去除原料肉的什么？



Q.2

有哪道工序只有培根不进行？

Q.3

制作培根时必不可少的“烟熏”有什么样的功效？

Q.4

出货前会进行“称重”和“包装”，还有一个是什么？



①修整

对原材料的猪肉去除多余的脂肪等，修整其形状。

五花肉（腹胁肉）



②腌渍

浸泡在溶解了食盐和发色剂等调味液中。

③烘干、烟熏

彻底加热至中心达指定温度及时间。必须进行烟熏。

④冷却

立即急速冷却以保持适当卫生状态。

⑤称重、包装、品检、出货

在洁净的作业环境中称重、包装、检验后出货。



成功啦！我已经拿回了7样小道具！



侦探笔记

日本最早制作培根始于何时？

答案与说明

据说是在1874年（明治7年），由英国人威廉·柯蒂斯在当时的神奈川县镰仓郡川上村开始制造的。

A.1 剔除多余的脂肪等。将肉修整后，进入下一道工序。

A.2 “灌制”。与火腿和香肠不同，“腌渍”后，将肉拿出来“烘干、烟熏”。

A.3 赋予特有的色泽和香气，使其不易变质。详情请浏览P11。

A.4 “品检”。将产品通过机器检验是否有异物混入。

奇普侦探的 调查板报 2

想了解更多关于火香培的信息

通过调查，还发现了
这么多其他内容呢。

Q. 火香培的原料肉只有猪肉吗？

A. 主要使用猪肉，但制作香肠时也会使用牛肉、鸡肉。

Q. 火香培可以冷冻保存吗？

A. 火腿比较容易受到冷冻的影响，使得品质变差，故不建议冷冻。但内含香辛料的香肠和脂肪较多的培根就没这方面问题。

Q. 生火腿最好别加热吗？

A. 为了抑制细菌的活动，生火腿本来含盐量就高，如果加热，会失去更多的水分而变得很咸。

Q. 为什么火腿是浅红色？

A. 如果不使用发色剂，加热后肉的颜色将如水煮肉般不美观。

Q. 为什么在火香培中使用食品添加剂？

A. 不仅是为了提高火香培的保鲜性和品质，还为了改善口感、香味和质地。仅使用符合政府安全标准的食品添加剂，敬请安心食用。

保持颜色，抑制
细菌孳生
发色剂
(亚硝酸钠)

防止变色和
风味的劣化
抗氧化剂
(维生素 C)

保持滑嫩的
口感
磷酸盐
(K)

Q. 维也纳香肠的外包装袋为什么是鼓鼓的？

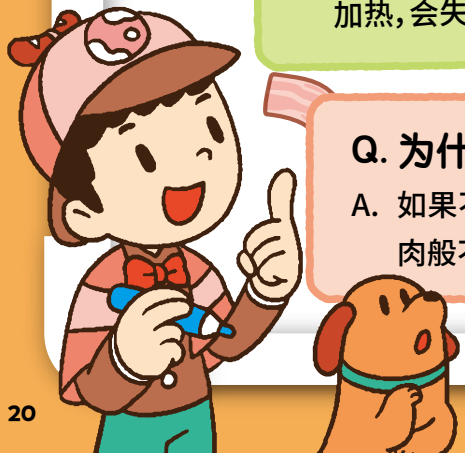
A. 里面充满了氮气等安全气体。通过消除包装袋中的氧气，可防止产品氧化和细菌的繁殖。

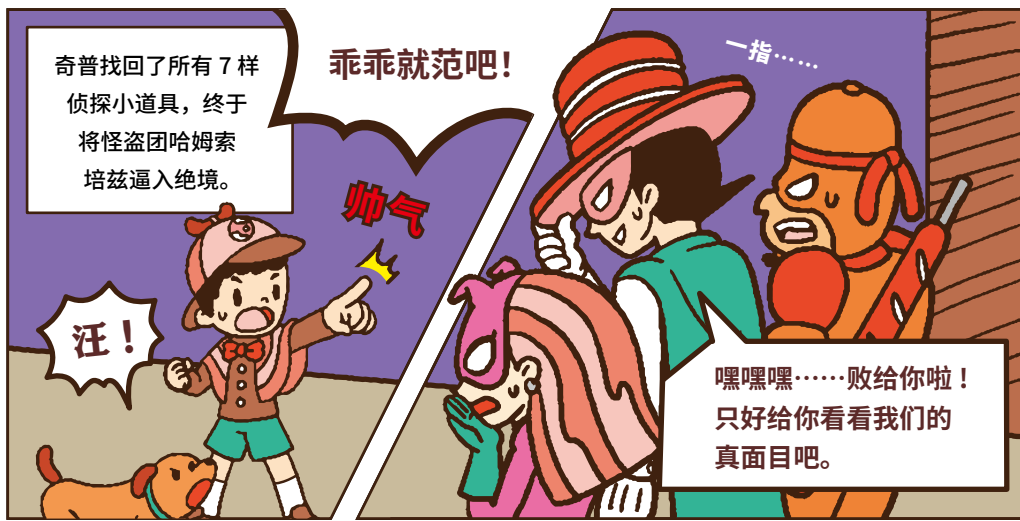
Q. 火香培可以直接吃吗？

A. 所有火香培均可以直接食用。生香肠是“生肉”，需要加热。请浏览注意事项。

Q. 如果不开封直接放在冰箱里，过了最佳赏味期后还可以吃吗？

A. 并非过了期限马上就不能食用。不过，为了确保美味，还是好好遵守最佳赏味期吧。





奇普找回了所有7样
侦探小道具，终于
将怪盗团哈姆索
培兹逼入绝境。

乖乖就范吧！

一指……

帅气

汪！

嘿嘿嘿……败给你啦！
只好给你看看我们的
真面目吧。

咦？怎么会是
侦探学校的老师！？



怪盗哈姆斯也是
哈姆斯老师

怪盗索赛奇也是
索赛奇老师

怪盗培根姆也是
培根姆老师

恭喜你！你已经顺利通过了侦
探考试！

我们是想测试你究竟了解多少火香培的知识。

送你一本新的侦探手册作为合格证
明！里面还附带有侦探学校代代相传
的火香培食谱。



太棒了！
谢谢老师！

汪！

拍手

就这样，奇普正式成为独当一面的侦探。
今天也同样在某处努力
探索火香培。

即时掌握有趣又实用的
火腿、香肠、培根最新信息！

<http://jlec-pr.jp/zh-CN/meat/>



油豆腐包火腿年糕

1人份 215kcal
盐分 2.5g

年糕火腿化在一块儿，
味道绝了。

找到火腿啦！
饱足感满分！



生火腿韩式三明治

1人份 427kcal
盐分 2.3g

大口咬下去！
生火腿与甜辣酱绝妙搭配。

单手就能享用，
方便边调查边吃！



材料 (2人份)

- 里脊火腿…4片
- 油豆腐…2片
- 年糕…2块 (使用每个33g的圆形年糕)
- 葱…30g
- 香菇…2朵
- 水…1杯 (200ml)

A

- 白高汤…2汤匙
- 酱油…少许
- 生姜泥…1/2茶匙

作法

- ① 将油豆腐对半切开，做成袋状。
将年糕切成两半、葱切成丝、香菇切成薄片。
- ② 在油豆腐内放入火腿，内侧放入年糕、香菇、大葱，用牙签封住开口部。
- ③ 小煎锅烧热后加入②，两面煎黄。
- ④ 煎锅内加入水和A。
- ⑤ 盖上盖子，用中小火蒸煮10分钟左右。

材料 (2人份)

- 生火腿…8片
 - 黄瓜…1/2根
- #### A
- 韩式辣酱…2茶匙
 - 醋…1/2茶匙
 - 麻油…1茶匙
 - 芝麻粉…1茶匙
 - 吐司面包 (8片装)…4片
 - 生菜类…适量 (约100g)
 - 萝卜芽…1盒
 - 煮鸡蛋…2个

作法

- ① 黄瓜斜切成薄片。
将生火腿纵向切成两半并拉成丝。
- ② 将A和生火腿混合。
- ③ 吐司面包烤过，抹上蛋黄酱 (材料分量外)。煮鸡蛋等其他配料放在小碟子等里面。
- ④ 在面包上铺上黄瓜、生菜、生火腿、萝卜芽、煮鸡蛋切片，生菜类 (第二次)的顺序，然后夹起来对切。

点击此处查看
食谱视频▶▶▶



点击此处查看
食谱视频▶▶▶



焗烤咖喱风香肠南瓜

1人份 766kcal
盐分 2.8g

沒有奶油酱也可以！
轻松做焗烤。

华丽的魔法带来美味口感！



材料 (2人份)

- 维也纳香肠…6根
- 南瓜…1/4 (净重约400g)
- 洋葱…1/2
- 面粉…1/2 汤匙

A

- 披萨芝士…70g
- 牛奶…1/2 杯 (100ml)
- 蛋黄酱…50g
- 咖喱粉…2 茶匙
- 高汤粉…1 茶匙
- 蜂蜜…1 茶匙
- 欧芹…适量

作法

- ① 洋葱切成薄片，香肠斜切成3等份。南瓜去籽后切成一口大小 (1.5厘米宽)。
- ② 将南瓜皮朝下放入耐热容器中，铺上洋葱和香肠，用保鲜膜轻轻盖起来。用微波炉加热约7分钟。
- ③ 从微波炉中取出耐热容器，加入面粉并整体拌匀。
- ④ 将A加入拌匀。
- ⑤ 将③移至其他耐热容器中，将④淋在上方。在预热至190度的烤箱中烘烤10~20分钟，直至呈金黄色。按个人喜好撒上欧芹。

点击此处查看
食谱视频▶▶▶



香肠和芝士的法式咸味蛋糕

1人份 480kcal
盐分 1.6g

点心蛋糕，
香肠的咸味是亮点！

香肠的美味陷阱太诱人！



材料 (4人分) ※约17x4cm的
纸模1个份量

- 维也纳香肠…6个
- 鸡蛋…1个
- 牛奶…1/2 杯 (100ml)
- 色拉油…4 汤匙
- 松饼粉…200g
- 咖喱粉…1/2 汤匙
- 高汤粉…1/2 茶匙
- 披萨用芝士…40g
- 混合蔬菜丁…50g
- 欧芹…适量

作法

- ① 在大碗中鸡蛋打散，加入牛奶和油混合。
- ② 加入松饼粉、咖喱粉、高汤粉，搅拌均匀，然后加入披萨用芝士和混合蔬菜丁 (冷冻亦可)。
- ③ 将半面糊倒入模具中，将香肠均匀排列。
- ④ 将剩余的面糊倒入，全面覆盖香肠。
- ⑤ 放入预热至180度的烤箱烤约35-40分钟。烤好后放凉，脱模、切块。按个人喜好撒上欧芹。

点击此处查看
食谱视频▶▶▶



1人份 593kcal
盐分 1.7g

1人份 372kcal
盐分 0.7g

培根蛋酱意大利炖饭

免揉面！培根麦穗面包

以培根为主角的简易炖饭。

酥脆的外皮，
里面藏着多汁的培根！

炖饭的诱惑让人逃不出迷宫啊……

用春卷皮做的吗！?
变魔术啦！



材料（2人份）

- 厚切培根…50g
- 真姬菇…100g
- A
- 米饭…300g
- 牛奶…1杯（200毫升）
- 高汤粉…1茶匙
- 披萨用芝士…40g
- 温泉蛋…2个
- 芝士粉…适量
- 黑胡椒…适量

作法

- ① 将培根切成1厘米宽的厚块。将真姬菇去蒂头后分成小束。
- ② 将①放入煎锅中煎至带金黄色。
- ③ 加入A煮开。
- ④ 煮1~2分钟后，加入披萨用芝士，大致拌匀，按个人喜好加盐（材料分量外）调味，装盘即可。
- ⑤ 按个人喜好撒上芝士粉和黑胡椒粉，最后打上一颗温泉蛋。

材料（2人份）

- 培根…4片（短培根则用8片）
- 春卷皮…4张
- 油豆腐…2片
- 橄榄油…1.5汤匙
- 黑胡椒…1/3茶匙

作法

- ① 用剪刀在油豆腐的边缘剪一个口子，将其摊开成为一整片。
- ② 在春卷皮上依次排列油豆腐、培根、黑胡椒，在里侧蘸水（材料分量外）后卷起。卷好后将边角朝下放好，再卷另一卷。
- ③ 将②直放在铝箔纸上，整体淋上橄榄油，滚动春卷，将边角朝下排列。
- ④ 用剪刀剪出约45度角的切口，将面团向两侧推压成麦穗的形状。
- ⑤ 放入烤箱烘烤5~10分钟，直至焦黄酥脆。

点击此处查看
食谱视频▶▶▶



点击此处查看
食谱视频▶▶▶



跟家人一起
动手做!

简单又好吃的

火香培食谱

保存版



一般社団法人日本畜产品出口促进协会
肉类加工品出口协议会（事务局：日本火腿香肠工业协同组合）

东京都涩谷区惠比寿 1-5-6 火腿香肠会馆

2021 年肉类信息等传播、启蒙项目

即时掌握有趣又实用的
火腿、香肠、培根最新信息!

<http://jlec-pr.jp/zh-CN/meat/>

关于食用肉加工品 检索

