



Dried beef Cecina de León

'Instructions for slicing the Cecina de León'

最早关于莱昂塞西那火腿的记载是在公元4世纪，当时描述的火腿加工程序与今天的完全一致。

切割食物并不是近来才有的流行工种，而是由来已久。这种工作本身也像一门艺术：每一片火腿就像一道道笔划，以白色陶瓷为画框，勾勒成了一幅线条优美的画作。

仅是品味那一片片刚刚切下的新鲜火腿的快感，就像享受一个庆典：一切都与众不同，包括这个产品本身，以及它带给我们的感觉。



1. 削切工具

为了用正确方法切好塞西那火腿，需要三种工具：

- 一把厚刃短刀，用来清理和分割
- 一把薄而锋利的无锯齿长刀，用来削片
- 一把钢质磨刀器，在必要时磨锋前两种刀具

2. 火腿固定

第一步是把整条火腿放置在特制的专用火腿架上，用架子后方的一个摇柄把火腿完全固定住。



3. 清理和再固定

固定好火腿之后开始切第一刀，割除其厚表皮，以及皮下黄色的脂肪层，切割范围只限于我们即将要食用的那一部分。外表皮层割除后，我们重新固定火腿，以便能够以最安全和舒适的方式将火腿削成薄片。



Dried beef Cecina de León

'Instructions for slicing the Cecina de León'

4. 削片

削切塞西那火腿的最后一步是削片。

必须从上往下或从右往左削，火腿片必须要薄而且不能过大，以便能够观赏到火腿肉清晰的纹路。

刀锋移动时需轻微摆动，不能用力压。手法尽可能直切，令火腿片厚度均匀、平整，避免凹凸不平。我们切火腿时应尽可能使每片火腿都略带脂肪，这样口感才能更滑润。



5. 摆盘

把精心切好的一片片小而薄的火腿片放入盘中，使其变成一盘令人垂涎的美味佳肴。为此我们建议遵循以下三条准则：

1. 莱昂塞西那火腿在食用前至少两天，温度须达到23°C。决不可冷冻食用。
2. 切后应即时食用。
3. 建议把切好的火腿片摆放在一个温度为26°C 的白色瓷盘中，这样能使肉的香气和味道发挥到极致。同时我们也能很好地观赏到塞西那火腿特有的樱桃红色。