

# 广式腊肠生产 国荣食品 腊肠

产品名称	广式腊肠生产 国荣食品 腊肠
公司名称	义乌市国荣食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	义乌市佛堂镇培德路89号
联系电话	13566971082 13566971082

## 产品详情

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

**【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】**

国荣食品与您分享

气调包装法

抽走包装袋内的空气后充入一定浓度的惰性混合气体（如70%CO2和30%的N2），使其内部没有氧气，能获得很好的保鲜效果。由于这种方法成本昂贵，目前在国外使用的比较多，国内还很少有厂家使用。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，腊肠厂家批发，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

**【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】**

国荣食品与您分享

临近冬至，时常会馋咸肉，很想切一块咸肉，带皮的五花咸肉，文火，隔水清蒸，冷却后，以薄刀切成片，可稍厚点，就着米饭吃，广式腊肠生产，很下饭。

这咸肉，精的部分，腊肠，可以先吃，经得起慢慢咀嚼；这肥的，因腌过，不油不腻，妩媚雅致。一口

下去，咸味和猪油，温婉着舌头，滋润着喉咙，会有一种特别幸福感和满足感。人，作为一种动物，贪吃的本能和属性，在此一览无遗。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享腊肠怎么清洗

用热水先煮下

然后用淘米水洗，再用清水洗净或用温开水泡1-2个小时再清洗，就比较好洗干净了腊肉的保存应注意：

如果打算2、3星期内吃掉的话，而室内气温又低于摄氏20度，湿度低于60%，便可以不用放进冰箱，只要放在通爽、不被太阳直接照射的地方便可。

否则就必须放在冰箱的保温层，并要将温度调校在摄氏4度左右，这样大约可贮藏3、4个月，如果放在冰箱则可贮藏半年之久。(腊肠、腊肉请用保鲜袋按一次食用份量封装于冰箱中，这种方法保存的时间较长，但宜早食用。如果密封或放冰箱，保存一年以上没有问题。一定要晒干，保证没有水分。

广式腊肠生产-国荣食品(在线咨询)-腊肠由义乌市国荣食品有限公司提供。义乌市国荣食品有限公司是一家从事“腊肉,鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“国荣”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使国荣食品在腌、腊肉中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！