

腊肉礼盒 香肠腊肉礼盒 国荣食品

产品名称	腊肉礼盒 香肠腊肉礼盒 国荣食品
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

腊肉和蔬菜搭配

在吃腊肉的时候和蔬菜搭配，因为蔬菜当中的维生素可以有效消除腊肉当中比如可以辣椒炒腊肉，蒜苔炒腊肉，都是很好搭配，而且还可以吃出健康。

因为在制作腊肉的整个过程当中，礼盒腊肉定制，为了保障它保存的时间更长，会加入很多的盐，腊肉礼盒，所以腊肉相对比较咸，因此在吃腊肉之前，通过水浸泡可以减少盐分，而且也可以把有害物质通过浸泡排除，再加上通过煎炒，礼盒腊肉多少钱一盒，就是吃腊肉健康方法。

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

正确选购腊肉

在市场上选购的腊肉一定要晶莹剔透让肉质有饱满，富有弹性，肌肉纤维纹理清晰、闻起来的时候没有异味。另外，买腊肉还要看营养成分表，尽量选择钠含量低一些的。

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

肥瘦均称腊肠有分肥（肥瘦比例4：6）、一般（3：7）、腊肠加瘦（2.5：7.5）及全瘦（全瘦肉）四类。除了全瘦腊

肠，其他的肥瘦比例应匀称，肥瘦肉均匀分布，不应太多肥肉或太多瘦肉。肥瘦比例不均或肥猪肉太多就是劣质货。有鲜肉味天然制成的鲜腊肠有猪肉味，香肠腊肉礼盒，且不含防腐剂，所以无论蒸熟前后，猪肉鲜香味一样。如果不肯定腊肠是否够好，建议你先买少量试食，或者到有信誉的老字号去购买。

腊肉礼盒-香肠腊肉礼盒-国荣食品(推荐商家)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在腌、腊肉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，国荣食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：毛经理。