

腊肉礼盒装 绍兴腊肉礼盒 义乌国荣腌腊制品厂家

产品名称	腊肉礼盒装 绍兴腊肉礼盒 义乌国荣腌腊制品厂家
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

广式腊肉是广东一带的传统风味名菜，属于粤菜系。此菜色泽金黄，条头均匀，刀工整齐，不带碎骨，腊肉礼盒包装，肥膘透明，肉身干燥，肉质鲜美可口，有腊制香味。

原料采用不带奶脯的肋条肉，切成宽1.5厘米、长33至38厘米的条状，腌制、烘培制作而成，味道鲜美，利于保存。但由于猪肉中胆固醇含量偏高，肥胖人群不宜多食。

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

腊肠说起来大家都不陌生，美味可口是众人皆知的，比起我们常吃的鱼、肉、海鲜更有它的味道，然而在我国除了有部分省市和地区在春节前后可以吃上这上好的佳肴，腊肉礼盒装，在其它的区域和春节以外的时间是吃不上的；难道是老百姓不爱吃？不喜欢吃？吃不起？显然不是！

关键是没有一个好的销售模式和好的经营理念。如何让爱吃腊肠的人一年四季能吃上美味可口的腊肠，

如何让没有腊肠区域的人能吃上腊肠，如何让老百姓像买蔬菜一样随时能方便的买上腊肠？我们诚招全国各地代理商，欢迎各地经销商咨询。

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

历时15-18个小时，发色期和收缩定型期。发色期：温度控制在52-54度，土家腊肉礼盒，时为为4-6小时，温度控制45%，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，且肠衣开始收缩。

为了防止肠衣的表面开有成硬壳，发色期后，要采用通用冷却的办法来处理，热泵主机停止加热，绍兴腊肉礼盒，打开排湿口排除湿热空气，加入冷风进行冷风干燥，这样可使腊肠的表皮马上下降，有利于水分从腊肠内部的水分向表面迁移。

腊肉礼盒装-绍兴腊肉礼盒-义乌国荣腌腊制品厂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是从事“腊肉,鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：毛经理。