

# 鱼干批发 国荣鱼干品种多样 散装鱼干鱼丝批发

产品名称	鱼干批发 国荣鱼干品种多样 散装鱼干鱼丝批发
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

晒鱼干主要有以下几个步骤：

- 1、处理鱼类：按照鱼类大小分别采用背剖、腹剖和腹边剖三种形式。背剖，一般用于鱼大肉厚的。剖割时从鱼背鳍下第二鳞片进刀，刀至鱼头骨时，微斜在头骨正中切开。除去内脏及牙墩，把脊骨的血污及腹内黑衣粘膜，用刀片轻轻刮去。
- 2、进行清洗：剖割后在血液凝固前，用刷子逐条地在清水中洗刷去血污、粘液，放进筐内，滴干水分。
- 3、进行腌制：根据鱼体大小确定用盐数量，一般每100千克鱼用盐18~24千克。冬、春季偏少，夏、秋季节偏多。腌制时，将盐均匀地擦敷在鱼体、鱼鳃、吞刀、眼球及钓孔内。然后置于腌池内，肉面向上，鱼鳞向下，鱼头稍放低，鱼尾斜向上，层层排叠。
- 4、晒鱼

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

陪葬的墓室中总会有很多的宝物，人们死后总喜欢将自己生前所认为的东西放到自己的墓中，这也是几千年来盗墓者不顾法律也要盗墓的原因之一，白条鱼干批发，因为墓室里的东西能。但是不知道有没有人听过，有人在墓室里放鱼干的？

还不要不相信，真的有人将鱼干放在自己的坟墓里，在上个世纪就有人在考古的时候发现的有十几条鱼干，颜色鲜艳，鱼干批发，光鲜如新。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，小鱼干批发价，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

秋天天气干燥凉爽，是晒鱼干的好季节，当然其它三个季节也可以，只要有太阳的好天气都可以晒鱼干，晒好的鱼干要及时收起来，散装鱼干鱼丝批发，否则就会变得太硬，营养也会散失不少。

晒好的鱼干要保存在通风干燥的地方，夏季注意防潮，如果是长期放置，就要做好密封工作，在过夏的时候，也可以密封好，然后放在冰箱中保存。

鱼干批发-国荣鱼干品种多样-散装鱼干鱼丝批发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！