

国荣腊味不含防腐剂 白条鱼干批发 杭州鱼干批发

产品名称	国荣腊味不含防腐剂 白条鱼干批发 杭州鱼干批发
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

鱼干不仅品种多，其做法也多，可以用来蒸、炸、炒等等。那么鱼干怎么烧好吃呢？目鱼干烧肉、鱼干烧大蒜和鱿鱼干烧肉都是不错的做法。

目鱼干烧肉

材料：目鱼干3个、五花肉500克、葱、姜、蒜头适量、植物油15ml、老抽15ml、白糖15克、李锦记排骨酱15克、料酒30ml。

步骤：

- 1、葱打结、姜、蒜头切片；
- 2、先把目鱼干清水浸8小时左右洗净，切块后飞水，猪肉切块飞水；
- 3、烧热锅放入油，爆香葱、姜、蒜，放入猪肉块煸炒至略黄，然后把目鱼放入煸炒，加料酒、老抽、排骨酱炒匀，加1小碗清水小火焖烧40分钟左右，加白糖继续焖烧至汁浓即可。

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

小鱼干有很多种，除了这一道菜所用的「公鱼」，另外还有鱮白、丁香等，小鱼干批发，不过我们一般称的小鱼干，指的就是这一道菜所使用的公鱼。在晒干以前，公鱼的味道也非常鲜美，无论是煮汤或炒小菜，都值得细细咀嚼。

用手去抓鱼干，如果会黏手，表示鱼干可能已经受潮，如果有残余白色细末，应该是鱼干存放的时间较久，碰到这两种情形，就表示鱼干不够新鲜，杭州鱼干批发，味道也会比较差。

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

黄鱼70年代一度有“爱国鱼”之美誉一直到上世纪70年代中期，舟山渔场做为大黄鱼主要产卵地以及上海人的“私家渔塘”和海鲜渊藪，年度渔获里有一半都是大黄鱼。由于产量实在太大，加上保鲜技术不济，鱼获一但出现积压，还要劳动去动员大家尽量多吃，故此鱼在70年代一度还有“爱国鱼”之美誉，就像北京的大白菜那样。

鱼多到这个地步，如何变着法儿吃并且吃出花儿来，倒成了人的问题了。因此，白条鱼干批发，当年不知有多少水灵灵的大黄鱼被晒成咸鱼干、即黄鱼鲞，散装鱼干鱼丝批发，“薨而食之”。晒黄鱼干之法和黄鱼鲞之名里的那个至今都很烦人的“鲞”，据说也都和吴王有关：“吴王回军，会群臣，思海中所食鱼，问所余何在。所司奏云：并曝干。吴王索之，其味美，因书下着鱼，是为鲞字。”

国荣腊味不含防腐剂(图)-白条鱼干批发-杭州鱼干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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。国荣食品——您可信赖的朋友，公司地址：义乌市佛堂镇培德路89号，联系人：毛经理。