

香肠腊肠批发 义乌国荣腊味回味无穷 绍兴香肠批发

产品名称	香肠腊肠批发 义乌国荣腊味回味无穷 绍兴香肠批发
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%，腊香肠批发价，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，香肠批发价格，如果放在冰格则可贮藏半年之久。(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。

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

新鲜猪肉的识别：

一般情况下，新鲜猪肉的切面略呈鲜红色，绍兴香肠批发，当新鲜猪肉暴露在空气中时，肌红蛋白就会氧化成氧全肌红蛋白，这时的猪肉呈鲜红色。必须注意的是：当猪肉呈现出青绿色，是表明猪肉受到细菌污染并有还原物质存在，不宜食用。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，香肠腊肠批发，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

腊肉和腊肠是四川人民过年过节、婚姻庆典等宴席中桌面上的食品，腊肉一般是由猪肉经过盐浸渍数日，而后经过谷草或柏树枝条树叶熏烤和凉干的工序。

其的烟熏的香美味道令食客难以忘却。腊肉的制作、烹制还有吃法是不能马虎的呢，那就让大家来分享这过程吧。

香肠腊肠批发-义乌国荣腊味回味无穷-

绍兴香肠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浙江金华,腌、腊肉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在国荣食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创国荣食品更加美好的未来。