

腊味礼盒批发商 江苏腊味礼盒 义乌国荣腌腊制品厂家

产品名称	腊味礼盒批发商 江苏腊味礼盒 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

每逢冬腊月，即“小雪”至“立春”前，家家户户杀猪宰羊，除留够过年用的鲜肉外，其余乘鲜用盐，配以一定比例的花椒、大茴、八角、桂皮、丁香等香料，腌入缸中。

七~十五天后，用棕叶绳索串挂起来，滴干水，进行加工制作。选用柏树枝、甘蔗皮、椿树皮或柴草火慢慢熏烤，江苏腊味礼盒，然后挂起来用烟火慢慢熏干而成。或挂于烧柴火的灶头顶上，或吊于烧柴火的烤火炉上空，利用烟火慢慢熏干。

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

腌腊肉主要特点是肉质细致，腊味年货礼盒，色泽红白分明，滋味咸鲜可口，风味，便于携带和贮藏。因其加工方法略有差异和千差万别的原辅料配方形成各具风味的产品，为国民的生活提供了更多的选择

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有酸味，是因为腊肠在没有风干的情况下，就置于密闭不透风的环境下，肉质和作料会有发酵反应，这很容易引起腊肠产生酸味等异味。

为了保证腊肠的风味，其实灌制和保存时还是有一些诀窍：

- 1、鲜肉不沾水。鲜肉灌制前如果沾了水，应将鲜肉挂于通风处晾干后，再进行灌制。
- 2、不加姜和蒜。灌制腊肠不能用生姜和蒜，姜蒜在肠衣里经过发酵后，会产生特有的物质和味道，影响腊肠的香味。
- 3、风干很重要。灌扎好的腊肠挂在通风处使其风干约半月，用手指捏试以不明显变形为度。不能曝晒，否则肥肉要定油变味，瘦肉色加深。
- 4、保存要及时。晾晒好的腊肠放在阴凉通风的地方可以保存一个冬季，腊味礼盒批发，天气转暖以后可以将吃剩的腊肠放入冰箱的冷冻室中，冷冻保存，以防变质。如果腊肠在没有风干的情况下，就置于密闭不透风的环境下，肉质和作料会有发酵反应，这也很容易引起腊肠产生酸味等异味。

腊味礼盒批发商-江苏腊味礼盒-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！