

咸鱼鱼干批发 台州咸鱼批发 腊肉批发义乌国荣

产品名称	咸鱼鱼干批发 台州咸鱼批发 腊肉批发义乌国荣
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号交通便利。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

腊肉作为肉制品，并非长久不坏，冬至以后，大寒以前制作的腊肉保存得久且不易变味。腊肉在常温下保存，咸鱼批发价，农历三月以前味道是正宗的时候，随着气温的升高，腊肉虽然肉质不变，但味会变得刺喉。

所以农历三月以后，腊肉就不能在常温下保存了。保存办法就是将腊肉洗净，用保鲜膜包好，放在冰箱的冷藏室，这样就可以长久保存，即使三年五年也不会变味。

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号交通。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

腌制类食品是豆制品、蔬菜、瓜果经过腌制发酵，禽、畜、鱼肉经过熏烤腌制而制成的食品。腌制是一

种具有悠久历史的保藏方法，早在清代的文献中就有记载。

清朝初期，一户农家将盐抹在剩余的猪肉上，次日又将腌制的猪肉用绳子吊挂起来。时值冬至，大头咸鱼批发，这户农家便将腌制的猪肉取下煮食，发现味道咸香可口。从此，用盐腌制猪肉成腊香味的工艺便流传开来。

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，台州咸鱼批发，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。

咸鱼鱼干批发-台州咸鱼批发-腊肉批发义乌国荣(查看)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实力不俗，信誉可靠，在浙江金华的腌、腊肉等行业积累了大批忠诚的客户。国荣食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！