

绍兴咸肉批发 义乌国荣腊味回味无穷 东阳咸肉加工厂

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 绍兴咸肉批发 义乌国荣腊味回味无穷 东阳咸肉加工厂 |
| 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，咸肉加工厂，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

母猪肉的识别：

母猪肉含有危害人体健康的物质—免疫球蛋白，尤其是产仔前的母猪含量更高。母猪皮粗且厚，显黄色（但可以用粉刷掉）毛根呈丛生“小”自行，背脊上为明显，很容易辨认。所以母猪常被作假，卖主剥皮后冒充无皮肉出售。识别方法：母猪肉很老、不易煮烂；奶头长、粗大较硬，绍兴咸肉批发，会被故意切掉；瘦肉条纹粗糙、呈暗红色；排骨弯曲度大、背脊筋骨突出、显黄色、骨头特粗，猪蹄粗大且磨得扁平；母猪头大、嘴长、撩牙较长。

义乌国荣食品有限公司，东阳咸肉加工厂，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肉的健康吃法

蒸(煮)食：腊肉用温水洗净，蒸或煮后可切成片状直接食用，也可以做腊肉回锅菜;或切成长而薄且均匀的大片或块，放入豆豉、干豆角或土豆大火蒸20分钟即可，筋道入味的瘦肉，半透明肥而不腻的肥肉甚至肉皮都有滋有味，让人欲罢不能。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，咸肉厂家，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

肉品在腌制过程中，蛋白质有一定量的损失。腌肉由于贮存不当，脂肪组织可在空气、阳光等因素的作用下，发生水解和不饱和脂肪酸的自身氧化，甚至发生酸败，致使营养价值降低。由于加入可使鲜肉中水分析出，肉局部脱水，因此会导致部分水溶性维生素如B族维生素的丢失，同时无机盐也有一定程度的损失。

尽管如此，由于肉品腌制具有加工简单、费用低，腌肉又具有一定的风味等特点，因此盐腌仍不愧为一种易为群众所接受的肉品保藏方法。

绍兴咸肉批发-义乌国荣腊味回味无穷-东阳咸肉加工厂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为客户提供“腊肉,鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”等业务，公司拥有“国荣”等品牌，专注于腌、腊肉等行业。 ，在义乌市佛堂镇培德路89号的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：毛经理。