

腊肠批发价 国荣食品 腊肠批发

产品名称	腊肠批发价 国荣食品 腊肠批发
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

酱肉类

肉经食盐、酱料(甜酱或酱油)腌制、酱渍后，再经脱水(风干、晒干、烘干或熏干等)而加工制成的生肉类制品，食用前需经煮熟或蒸熟加工。酱肉类具有的酱香味，肉色棕红。酱肉类常见有清酱肉(北京清酱肉)、酱封肉(广东酱封肉)和酱鸭(成都酱鸭)等。

风干肉类

肉经腌制、洗晒(某些产品无此工序)、晾挂、干燥等工艺加工而成的生肉类制品，小腊肠批发，食用前需经熟化加工。风干肉类干而耐咀嚼，回味绵长。常见风干肉类有风干猪肉、风干牛肉、风干羊肉、风干兔和风干鸡等。

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

湖南腊肉，亦称三湘腊肉，是选用皮薄、肉嫩、体重适宜的宁香猪为原料，腊肠批发，经切条、配制辅料，腌渍、洗盐、晾干和熏制六道工序加工而成，其特点是皮色红黄、脂肪似腊、肌肉棕红、咸淡适口、熏香浓郁、食之不腻；

四川腊肉，是将肉切成5cm宽的条状，再经腌渍、洗晾、烘制而成，成品具有色红似火、香气浓郁、味道鲜美、营养丰富等特点。

义乌国荣食品有限公司，腊肠批发价，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

历时15-18个小时，发色期和收缩定型期。发色期：温度控制在52-54度，时为为4-6小时，温度控制45%，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，且肠衣开始收缩。

为了防止肠衣的表面开有成硬壳，腊肠批发采购，发色期后，要采用通用冷却的办法来处理，热泵主机停止加热，打开排湿口排除湿热空气，加入冷风进行冷风干燥，这样可使腊肠的表皮马上下降，有利于水分从腊肠内部的水分向表面迁移。

腊肠批发价-国荣食品(在线咨询)-腊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从事“腊肉,鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：毛经理。