

咸鱼干批发 国荣食品 鱼干批发

产品名称	咸鱼干批发 国荣食品 鱼干批发
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

考证中国的咸肉，究竟出于何时，已比较困难，可能起源于家畜饲养之前。原始先人因狩猎丰歉不定，而且肉类又易腐败变质，于是腌制和风干也是比较简便的办法。

《周礼·天官》说：“腊人掌干肉，凡田兽之脯腊臠胖之事。”郑玄注：“大物解肆干之，谓之干肉……薄析曰脯，捶之而施姜桂曰锻脩。腊，小物全干也。”实质上是将肉施以盐，或者风干，形成干肉，易保存，鱼干批发价，也即古代文献所称的“脯腊”。

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，咸鱼干批发，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，小鱼干批发价，次日又将腌制的猪肉用绳子吊挂起来。时值冬至，鱼干批发，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

注水猪肉的识别：

未注水的瘦肉颜色鲜红，用手摸略有粘感；注水的瘦肉，淡红带白，有光泽，很细嫩，且有水慢慢从肉中渗出，用随身携带的报纸，贴在选定的猪肉上，如果是注水猪肉，报纸很快被水湿透。

咸鱼干批发-国荣食品(在线咨询)-鱼干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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。国荣食品——您可信赖的朋友，公司地址：义乌市佛堂镇培德路89号，联系人：毛经理。