

腊肠 国荣腊味不含防腐剂 腊肠制作厂家

产品名称	腊肠 国荣腊味不含防腐剂 腊肠制作厂家
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，腊肠价格，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

腌腊肉制品是原料肉经过预处理、腌制、酱制、晾晒(或烘烤)等工艺加工而成的生肉类制品，腊肠制作厂家，食用前需经熟化加工，腊肠，是我国传统的肉制品之一。腌腊制品具有方便易行、肉质紧密坚实、色泽红白分明、滋味咸鲜可口、风味、便于携运和耐贮藏等特点。

义乌国荣食品有限公司，腊肠生产商，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

正确选购腊肉

在市场上选购的的腊肉一定要晶莹剔透让肉质有饱满，富有弹性，肌肉纤维纹理清晰、闻起来的时候没有异味。另外，买腊肉还要看营养成分表，尽量选择钠含量低一些的。

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

腊肉的烹饪：取所需腊肉（一整块）用淡盐水在锅中煮至水开后又3-5分钟，捞取腊肉改用高压锅将之压熟。切片后或清蒸或辅以豆豉，干红椒，蒜白小炒即可。也可以蒸。

腊肉的储藏：传统的储藏方法是将腊肉洗干净，晒干后用稻谷或糠壳掩埋于储物器皿中；储藏方法是将腊肉抽真空后包装或用保鲜膜将腊肉包裹置于冰箱冷藏。

腊肠-国荣腊味不含防腐剂-腊肠制作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！