

腊味制品生产加工 广东腊味 国荣腊肉香肠美味之选

产品名称	腊味制品生产加工 广东腊味 国荣腊肉香肠美味之选
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

四川腊肉是一道美味可口的名肴，属于川菜系。此菜外表颜色金黄。内里红白分明。颜色鲜亮。诱人食欲。在四川食品特产中的地位绝对不低于任何一样其他小吃或肉类制品。

在四川地区有的将腌制好的肉直接高处风干。不经过烟熏。成品是风肉。其吃法和腊肉相同。肉质红亮，咸鲜适度，并具烟香之味。酒饭均宜。

义乌国荣食品有限公司，腊味制品生产加工，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

新鲜猪肉的识别：

一般情况下，腊味食品加工厂，新鲜猪肉的切面略呈鲜红色，广东腊味，当新鲜猪肉暴露在空气中时，肌红蛋白就会氧化成氧全肌红蛋白，这时的猪肉呈鲜红色。必须注意的是：当猪肉呈现出青绿色，是表明猪肉受到细菌污染并有还原物质存在，不宜食用。

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，腊味厂，贴在选定的猪肉上，如果是注水猪肉，报纸很快被水湿透。

腊味制品生产加工-广东腊味-

国荣腊肉香肠美味之选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浙江金华,腌、腊肉的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在国荣食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创国荣食品更加美好的未来。