

腊肉怎么腌制 国荣食品 腊肉

产品名称	腊肉怎么腌制 国荣食品 腊肉
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，腊肉怎么吃，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】

国荣食品与您分享制作要诀

1. 猪肉宜选皮落肥瘦相连的后腿肉或五花三层肉；
2. 熏料上若加桔皮少许，腊肉香味更加浓郁；
3. 需准备松柏木屑54克、干果壳54克作熏料用。
4. 必须要符合气候条件。老人常说冬至后即可做腊肉。（其实只要是温度到达0-8度左右即可做）

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，腊肉，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，腌制腊肉，报纸很快被水湿透。

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，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。

腊肉怎么腌制-

国荣食品(在线咨询)-腊肉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。