

# 酱鸭 国荣腊味不含防腐剂 酱鸭厂家批发

产品名称	酱鸭 国荣腊味不含防腐剂 酱鸭厂家批发
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】

国荣食品与您分享腊肠怎么清洗

用热水先煮下

然后用淘米水洗，再用清水洗净或用温开水泡1-2个小时再清洗，就比较好洗干净了腊肉的保存应注意：

如果打算2、3星期内吃掉的话，酱鸭批发 采购，而室内气温又低于摄氏20度，湿度低于60%，酱鸭，便可以不用放进冰箱，只要放在通爽、不被太阳直接照射的地方便可。

否则就必须放在冰箱的保温层，并要将温度调校在摄氏4度左右，这样大约可贮藏3、4个月，如果放在冰箱则可贮藏半年之久。(腊肠、腊肉请用保鲜袋按一次食用份量封装于冰箱中，这种方法保存的时间较长，但宜早食用。如果密封或放冰箱，保存一年以上没有问题。一定要晒干，保证没有水分。

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

腊肉是湖北、四川、湖南、江西、云南、贵州、甘肃陇西、陕西的特产，已有几千年的历史。据记载，早在两千多年前，张鲁称汉宁王，兵败南下走巴中，途经汉中红庙塘时，汉中人用腊肉招待过他；

又传，清光绪二十六年，慈禧太后携光绪皇帝避难西安，陕南地方官吏曾进贡腊肉御用，慈禧食后，赞不绝口。加工制作腊肉的传统习惯不仅久远，而且普遍。

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

腊肉作为肉制品，酱鸭制作厂家，并非长久不坏，冬至以后，大寒以前制作的腊肉保存得久且不易变味。腊肉在常温下保存，农历三月以前味道是的时候，随着气温的升高，腊肉虽然肉质不变，酱鸭厂家批发，但味会变得刺喉。

所以农历三月以后，腊肉就不能在常温下保存了。保存办法就是将腊肉洗净，用保鲜膜包好，放在冰箱的冷藏室，这样就可以长久保存，即使三年五年也不会变味。

酱鸭-国荣腊味不含防腐剂-

酱鸭厂家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实力不俗，信誉可靠，在浙江金华的腌、腊肉等行业积累了大批忠诚的客户。国荣食品带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入\*\*，共创美好未来！