

黄鱼干批发 国荣食品 黄鱼干批发

产品名称	黄鱼干批发 国荣食品 黄鱼干批发
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

临近冬至，时常会馋咸肉，很想切一块咸肉，带皮的五花咸肉，文火，隔水清蒸，冷却后，以薄刀切成片，可稍厚点，就着米饭吃，很下饭。

这咸肉，精的部分，可以先吃，经得起慢慢咀嚼；这肥的，因腌过，不油不腻，妩媚雅致。一口下去，咸味和猪油，黄鱼干批发多少钱一斤，温婉着舌头，滋润着喉咙，会有一种特别幸福感和满足感。人，作为一种动物，贪吃的本能和属性，黄鱼干批发价格，在此一览无遗。

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，小黄鱼干批发，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，黄鱼干批发，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。

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健康吃法

炒食：加入干辣椒、花椒后，与青蒜或者蒜苔、芹菜、苦瓜、荷兰豆、春笋等等时蔬翻炒后，即是一盘美味的腊味菜肴。腊肉炒饭，香气扑鼻。腊味炒年糕更是武汉等地区过年过节必备的待客美食。

煲仔饭：蒸饭的时候，放入腊肉、腊鸭等，蒸出来的肉汁和饭香诱人食欲。

爱吃火锅的朋友也可以来个腊肉涮，就是不沾佐料也会是一种不错的享受。

黄鱼干批发价格-国荣食品(在线咨询)-黄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是从事“腊肉,鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：毛经理。