

麻辣腊肠批发 江苏腊肠批发 义乌国荣腌腊制品厂家

产品名称	麻辣腊肠批发 江苏腊肠批发 义乌国荣腌腊制品厂家
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，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

自然发酵制品以酶香鱼为例，它是利用鱼体内各种酶以及微生物在腌制下的部分分解作用，使鱼体含有的蛋白质等营养成分分解为多种呈味物质，从而使制品具有特殊的酶香气味，其加工工艺流程如下：原料筛选 清洗 塞盐 入桶腌制 压石加盖 腌制发酵 出料 沥水 加盐包装 成品

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

现在超市供应各种咸肉，家里自制的咸肉也越发少了，很担心中国民间腌制咸肉的饮食民俗文化，腊肠批发采购，在我们这代慢慢消失。

过去，大约在冬季，弄堂里，几乎每家每户，都有腌制食品的习俗，咸肉，则是其中重头戏。我祖母是腌制咸肉的高手，她是浙江余姚梁辉金岙村人，香肠腊肠批发，上世纪四十年代随我祖父移民上海。

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，麻辣腊肠批发，很细嫩，且有水慢慢从肉中渗出，江苏腊肠批发，用随身携带的报纸，贴在选定的猪肉上，如果是注水猪肉，报纸很快被水湿透。

麻辣腊肠批发-江苏腊肠批发-义乌国荣腌腊制品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在腌、腊肉这一领域倾注了诸多的热忱和热情，国荣食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：毛经理。