

腊味供货厂家 腊味 义乌国荣舌尖上的腊味

产品名称	腊味供货厂家 腊味 义乌国荣舌尖上的腊味
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，广式腊味厂家，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

腌腊肉制品是原料肉经过预处理、腌制、酱制、晾晒(或烘烤)等工艺加工而成的生肉类制品，食用前需经熟化加工，是我国传统的肉制品之一。腌腊制品具有方便易行、肉质紧密坚实、色泽红白分明、滋味咸鲜可口、风味、便于携带和耐贮藏等特点。

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

腊肉并非因为在腊月所制，腊味供货厂家，而为腊肉，腊味，腊月的腊(là)与腊肉的腊(x)在古文里并非同一个字，亦即，腊月的腊是繁体的腊，而腊肉的腊本来就是腊月的腊的简化字。

所以，腊肉之所以称为腊肉，腊味制品生产加工，至于为什么现在人们都读lǎ，而不读x，除了简化

字的原因使两个字没有了区别以外，可能确实跟腊肉一般都在腊月里制作以待年夜饭之用有关。

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(x là 同“臘”)肉是指肉经腌制后再经过烘烤(或日光下曝晒)的过程所制成的加工品。腊肉的防腐能力强，能延长保存时间，并增添特有的风味，这是与咸肉的主要区别。

腊味供货厂家-腊味-义乌国荣舌尖上的腊味(查看)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。