

东莞特产，东莞腊味，东莞腊肠批发，广式腊肠团购，东莞腊肠

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 东莞特产，东莞腊味，东莞腊肠批发，广式腊肠团购，东莞腊肠 |
| 公司名称 | 东莞市森力源食品有限公司 |
| 价格 | 65.00/包 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 东莞市南城区 |
| 联系电话 | 18025159511 |

产品详情

/东莞特产/东莞腊味/东莞腊肠批发/广式腊肠团购 /东莞特产/东莞腊味/东莞腊肠批发/广式腊肠团购 /东莞特产/东莞腊味/东莞腊肠批发/广式腊肠团购 东莞东莞市森力源食品公司,主要产品有:鲜肉腊肠,鸭润肠,板鸭,东莞腊味,东莞特级腊肠,东莞豉味五花腊肉,鼓油腊肠,东莞腊肠厂家批发。18025159511

东莞腊肠的趣故事：“秋风起，食腊味”，粤语流行的一句话，随着天气渐凉，提起腊味莞人一定也不禁食指大动吧。为何有这种说法呢？这主要由于我们处于南方湿热天气，秋冬才干爽的气候也正好是腌制腊肠的好时机，手巧者自己操刀是一乐事，不过选择买现成的也明智。因为，东莞腊肠以其制作精良，口味独特早已名扬四海，甚至馋遍众多东南亚、西欧和南北美洲的远方食客。腊肠是莞乡走得远的美食，那是莞人的骄傲，也是莞人的智慧，总之怎么说也只不过份。东莞腊肠有“世界最好的腊肠”的美名。东莞腊肠身长不到2~3厘米，好像一个椭圆形的小肉球。在制作上与普通腊肠有所不同，它制作腊肠衣，是用当天加工出来的新鲜猪肠衣，用8 2的瘦、肥肉切粒剁烂和匀，拌以白糖、食盐、特级生抽酱油和味精，入肠前还洒上正牌的山西汾酒，捆扎后，自然风干至适度，即放入锅里以文火烘烤至透明干爽，因而东莞腊肠风味独特，色彩鲜丽，并有爽脆、香醇、咸味均匀、美味可口等特点，成为广东腊肠中的上品。在国内外享有声誉。东莞腊肠短而粗，传说始创这种腊肠的原是个矮仔，他挑着长的腊肠上街叫卖，因人矮，有的腊肠拖到地上，沾上很多泥沙，不受顾客欢迎。后来，他便想办法，把腊肠制得短而粗，在炮制方法上又与众不同，他挑担上街，人们老远就看见那粗大的腊肠，并嗅到腊肠的特别香味，从此生意兴隆，再不用沿街叫卖了。至今，人们形容一些矮壮而精灵的人，称作“东莞腊肠”哩。