

江汉平原鱼米之乡美味香肠——腊月天的好味道

产品名称	江汉平原鱼米之乡美味香肠——腊月天的好味道
公司名称	仁化县韶石山庄茶油专业合作社
价格	54.00/千克
规格参数	原产地:湖北 品牌:湖北佬 净重:600(g)
公司地址	仁化县大桥镇大桥管理区新岭下圆敦岭
联系电话	0751-8822996 15812990060

产品详情

原产地	湖北	品牌	湖北佬
净重	600(g)	保质期	90(天)
生产厂家	湖北京山腊味制品厂	肉类品种	猪肉制品
制作方式	腊	真空包装	否
绿色食品	否	售卖方式	包装
特产	是	有机食品	否

香肠，又称腊肠。距今已有1000多年的历史，比较知名的有广东香肠、四川香肠、江苏如皋香肠、浙江猪牛肉混合香肠、湖南大香肠等，各种香肠各有不同的加工方法及其特色。

距今已有1000多年的历史，比较知名的有广东香肠、四川香肠、江苏如皋香肠、浙江猪牛肉混合香肠、湖南大香肠等，各种香肠各有不同的加工方法及其特色。

湖北香肠接近广式香肠，除了没加太多的糖，咸鲜味为主。

香肠是一个非常古老的食物生产和肉食保存技术，指将动物的肉绞碎成泥状，再灌入肠衣制成的长圆柱体管状食品。中国的香肠有着悠久的历史，香肠的类型也有很多，主要分为川味儿香肠和广味儿香肠。主要的不同处就在于广味儿是甜的，川味儿是辣的。在以前香肠是每年过年前制作的食品，而现在一年中的任何时候都可以吃到香肠了。但是过年吃自制的香肠已经成为了南方很多地区的习俗，一直保留到了今天。

选购方法

选购香肠时可采用一看、二闻、三捏的鉴别方法。一看是观察颜色。优质香肠的肉色鲜明，已变质或快要变质的香肠肉呈黄色，肥肉呈淡黄色。当然，香肠的颜色并非越红越好，颜色太红说明加入亚硝酸钠过多。二闻是检查香肠的味道。香肠通常味香可口，变质香肠则会发臭有酸味。三捏是检查香肠的干湿程度。香肠晒干回收率约为65%，干香肠的瘦肉捏起来硬，肠衣上面会收缩起皱纹。凡未收缩、无皱纹、捏起来软绵绵的香肠质量差。香肠不宜贮存过久，否则易发霉。霉变的香肠则容易被毒力较强的肉毒杆菌污染，引起食物中毒。