

台湾香肠 台式纯肉烤肠 正宗台湾味可做大肠包小肠 台湾夜市小吃

产品名称	台湾香肠 台式纯肉烤肠 正宗台湾味可做大肠包小肠 台湾夜市小吃
公司名称	深圳市众爱好商贸有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 32.00 品牌: 众爱佳 产品类别: 香肠制品
公司地址	深圳市龙岗区坂田街道杨美社区金竹十三巷5号703
联系电话	18926566090

产品详情

台湾纯肉香肠包装方式：真空包装、一斤装（10条）一件20包20斤

这款香肠是供应各大酒店，咖啡店，烤肠店的香肠，在我们实体店卖的非常火爆的一款香肠，请亲们放心购买。

我们做的台湾香肠,100%选用政府放心肉制作,1斤肉要12元,含肉成份100%不加淀粉等,货真价实。

卫生是食品产业最重要的一个环节，进入厂房的第一关就是避除蚊蝇的侵扰。所有进入车间的人员都得换上工作服，经过消毒才能接触肉品加工。

本产品是采用新鲜的后猪腿肉制作，全低温制造过程，天然猪肠衣，猪小肠，不使用人工肠衣，真空包装。绝不掺任何的粉，不添加防腐剂、色素、化学香料。

感谢各位亲光临，我们默认优速，随着天气转热，要走顺丰的亲，拍下请通知客服修改邮费，谢谢！

【烹调方法】1、煎，以小火慢煎，倒入少许的油，慢慢翻动香肠，才不会烧焦，煎至深红色或拿根筷子能轻松的插入香肠，这时香肠已经熟了，香味四溢！吃时可以配合蒜头片一起吃会更美味哦！木炭烧烤，烤香肠时，火不要过大，过大容易烧焦，慢慢翻滚香肠，使香肠受热平均，不喜欢油的朋友可以拿根牙签在香肠上戳几个小孔，让油流一点出来，如牙签很轻松的能插入香肠，此时香肠已经熟了，就可以享受美味啦！在台湾香肠的制作上，要求百分之百的高品质，肉一定用新鲜猪后腿肉，肠衣也不用人工肠衣而是采用天然猪肠。再经过烤、炸、蒸的过程，成为餐桌上直接可以食用的美食。

香肠也可以这样吃法，就是大肠包小肠，台湾最有名的小吃

下面是糯米肠的衔接：

<http://item.taobao.com/item.htm?spm=a1z10.1.w4004-1762892776.30.gs7moe&id=37602861280>

购买咨询电话：0755-28771858/13537606090

本产品的建议零售价是 ¥ 32.00，品牌是众爱佳，产品类别是香肠制品，肉类品种是猪肉制品，制作方式是生肉制品，真空包装是是，是否进口是否，生产许可证编号QS是421004010002，原产地是湖北，售卖方式是包装，保质期是270（天），生产日期是近期，生产厂家是湖北口口美，储藏方法是-18度冷冻，产品标准号是SB/T10279，商品条形码是6954516900061，特产是否，净重（规格）是500（g），包装规格是1*500g,1*500G*20包，含肉量是100%1件20包1包500G