

江苏腊肉批发 义乌国荣食品有限公司 腌腊肉批发

产品名称	江苏腊肉批发 义乌国荣食品有限公司 腌腊肉批发
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，江苏腊肉批发，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号交通便利。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

腊肉是湖北、四川、湖南、江西、云南、贵州、甘肃陇西、陕西的特产，已有几千年的历史。据记载，早在两千多年前，张鲁称汉宁王，兵败南下走巴中，途经汉中红庙塘时，汉中人用上等腊肉招待过他；

又传，清光绪二十六年，慈禧太后携光绪皇帝避难西安，陕南地方官吏曾进贡腊肉御用，慈禧食后，赞不绝口。加工制作腊肉的传统习惯不仅久远，而且普遍。

义乌国荣食品有限公司，腊肉批发厂家，以各式腌腊肉制品生产为主，腌腊肉批发，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号交通便利。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

四川腊肉是一道美味可口的名肴，属于川菜系。此菜外表颜色金黄。内里红白分明。颜色鲜亮。诱人食欲。在四川食品特产中的地位绝对不低于任何一样其他小吃或肉类制品。

在四川地区有的将腌制好的肉直接高处风干。不经过烟熏。成品是风肉。其吃法和腊肉相同。肉质红亮，咸鲜适度，香肠腊肉批发，并具烟香之味。酒饭均宜。

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号交通便利。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

腊肉的烹饪：取所需腊肉（一整块）用淡盐水在锅中煮至水开后又3-5分钟，捞取腊肉改用高压锅将之压熟。切片后或清蒸或辅以豆豉，干红椒，蒜白小炒即可。也可以蒸。

腊肉的储藏：传统的储藏方法是将腊肉洗干净，晒干后用稻谷或糠壳掩埋于储物器皿中；储藏方法是将腊肉抽真空后包装或用保鲜膜将腊肉包裹置于冰箱冷藏。

江苏腊肉批发-义乌国荣食品有限公司-腌腊肉批发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（www.ywgrsp.com）是一家专业从事“腊肉、鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“国荣”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使国荣食品在腌、腊肉中赢得了众客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！