

湖南腌腊制品 义乌国荣食品有限公司 腌腊制品食品厂

产品名称	湖南腌腊制品 义乌国荣食品有限公司 腌腊制品食品厂
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，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

腊肉作为肉制品，并非长久不坏，冬至以后，腌腊制品生产厂家，大寒以前制作的腊肉保存得最久且不易变味。腊肉在常温下保存，湖南腌腊制品，农历三月以前味道是最正宗的时候，随着气温的升高，腊肉虽然肉质不变，但味会变得刺喉。

所以农历三月以后，腊肉就不能在常温下保存了。保存办法就是将腊肉洗净，用保鲜膜包好，放在冰箱的冷藏室，这样就可以长久保存，即使三年五年也不会变味。

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

中国的腊肠有着悠久的历史，中国腊肠约创制于南北朝以前，始见载于北魏《齐民要术》的“灌肠法”，其法流传至今。中国灌肠腊肠不加淀粉，腌腊制品加工厂，可贮存很久，熟制后食用，风味鲜美，醇厚浓郁，回味绵长，越嚼越香，远胜于其他国家的灌肠制品，是中华传统特色食品之一，享誉海内外。

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

四川腊肉是一道美味可口的名肴，腌腊制品食品厂，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，并具烟香之味。酒饭均宜。

湖南腌腊制品-义乌国荣食品有限公司-腌腊制品食品厂由义乌市国荣食品有限公司提供。湖南腌腊制品-义乌国荣食品有限公司-腌腊制品食品厂是义乌市国荣食品有限公司（www.ywgrsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：毛经理。