

四川腌腊制品 义乌国荣食品有限公司 腌腊制品批发

产品名称	四川腌腊制品 义乌国荣食品有限公司 腌腊制品批发
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，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

正确选购腊肉

在市场上选购的的腊肉一定要晶莹剔透让肉质有饱满，富有弹性，腌腊制品批发，肌肉纤维纹理清晰、闻起来的时候没有异味。另外，买腊肉还要看营养成分表，尽量选择钠含量低一些的。

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，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，四川腌腊制品，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，腌腊制品食品厂，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，腌腊制品加工厂，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

每逢冬腊月，即“小雪”至“立春”前，家家户户杀猪宰羊，除留够过年用的鲜肉外，其余乘鲜用盐，配以一定比例的花椒、大茴、八角、桂皮、丁香等香料，腌入缸中。

七~十五天后，用棕叶绳索串挂起来，滴干水，进行加工制作。选用柏树枝、甘蔗皮、椿树皮或柴草火慢慢熏烤，然后挂起来用烟火慢慢熏干而成。或挂于烧柴火的灶头顶上，或吊于烧柴火的烤火炉上空，利用烟火慢慢熏干。

四川腌腊制品-义乌国荣食品有限公司-腌腊制品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）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！