

腊味批发商 义乌国荣食品有限公司 四川腊味批发

产品名称	腊味批发商 义乌国荣食品有限公司 四川腊味批发
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

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。

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

腊肠的类型也有很多，主要分为川味儿腊肠和广味儿腊肠。主要的不同处就在于广味儿是甜的，川式腊味批发，川味儿是辣的，农家腊味批发，而湖南地区则有咸味而非辣味的腊肠。

在湖南省张家界地区，腊味批发商，腊肠的制作是准备年货的一项重大工程。逢年冬至，四川腊味批发，土家族人民便杀掉自家养的土猪，制作腊肉和腊肠好在年夜饭上一家人吃着腊肠、血肠火锅，喝着米酒话着家常，腊肠其独特风味尤以湘小伍家出名。

在以前腊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腊肠了。但是过年吃自制的腊肠已经成为了南方很多地区的习俗，一直保留到了今天。

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。腊肠可分为三大类：生抽肠，又名“白油肠”；老抽肠及鸭或猪肝肠（统称润肠）。

腊肠为广东、香港和澳门和南方其他地区常见的食品，是把猪肉放入用猪小肠制成的肠衣，经过压缩、脱水及晒干等程序而成。

腊味批发商-义乌国荣食品有限公司(在线咨询)-四川腊味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！