

## 浙江酱鸭厂家 义乌国荣食品有限公司 酱鸭批发价格

产品名称	浙江酱鸭厂家 义乌国荣食品有限公司 酱鸭批发价格
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，湖南酱鸭厂家，以各式腌腊肉制品生产为主，酱鸭批发价格，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”，酱鸭厂家价格，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。

义乌国荣食品有限公司，酱鸭厂家批发，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，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。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

腊肠不用冰箱冷藏，食用方便，可以和许多蔬菜搭配，烹制美味佳肴，所以在许多家庭里，它是常备的食材之一。

腊肠的制作是一份细致活，要经过反复腌制和风干。

要将白肉洗净切成肉丁，然后加糖腌制一定时间。紧接着把切好的瘦肉与腌制好的白肉丁混合搅拌，倒入自家酿制的料酒，再腌制一段时间。

浙江酱鸭厂家-义乌国荣食品有限公司-酱鸭批发价格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](http://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！