

湖南腊肉批发 国荣腊味不含防腐剂 土猪腊肉批发

产品名称	湖南腊肉批发 国荣腊味不含防腐剂 土猪腊肉批发
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，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有酸味，是因为腊肠在没有风干的情况下，就置于密闭不透风的环境下，肉质和作料会有发酵反应，土猪腊肉批发，这很容易引起腊肠产生酸味等异味。

为了保证腊肠的风味，其实灌制和保存时还是有一些诀窍：

- 1、鲜肉不沾水。鲜肉灌制前如果沾了水，应将鲜肉挂于通风处晾干后，再进行灌制。
- 2、不加姜和蒜。灌制腊肠不能用生姜和蒜，姜蒜在肠衣里经过发酵后，会产生特有的物质和味道，影响腊肠的香味。
- 3、风干很重要。灌扎好的腊肠挂在通风处使其风干约半月，用手指捏试以不明显变形为度。不能曝晒，否则肥肉要定油变味，瘦肉色加深。
- 4、保存要及时。晾晒好的腊肠放在阴凉通风的地方可以保存一个冬季，天气转暖以后可以将吃剩的腊肠放入冰箱的冷冻室中，腊肉批发专卖，冷冻保存，以防变质。如果腊肠在没有风干的情况下，就置于密闭不透风的环境下，肉质和作料会有发酵反应，这也很容易引起腊肠产生酸味等异味。

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

湖南腊肉，亦称三湘腊肉，是选用皮薄、肉嫩、体重适宜的宁香猪为原料，经切条、配制辅料，腌渍、洗盐、晾干和熏制六道工序加工而成，其特点是皮色红黄、脂肪似腊、肌肉棕红、咸淡适口、熏香浓郁、食之不腻；

四川腊肉，是将肉切成5cm宽的条状，再经腌渍、洗晾、烘制而成，成品具有色红似火、香气浓郁、味道鲜美、营养丰富等特点。

义乌国荣食品有限公司，湖南腊肉批发，以各式腌腊肉制品生产为主，腊肉批发多少钱，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

腊肉并非因为在腊月所制，而为腊肉，腊月的腊(là)与腊肉的腊(x)在古文里并非同一个字，亦即，腊月的腊是繁体的腊，而腊肉的腊本来就是腊月的腊的简化字。

所以，腊肉之所以称为腊肉，至于为什么现在人们都读là，而不读x，除了简化字的原因使两个字没有了区别以外，可能确实跟腊肉一般都在腊月里制作以待年夜饭之用有关。

湖南腊肉批发-国荣腊味不含防腐剂-土猪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)是浙江金华,腌、腊肉的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在国荣食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创国荣食品更加美好的未来。