

腊肉厂家批发 国荣食品 腊肉批发

产品名称	腊肉厂家批发 国荣食品 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号交通便利。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

广式腊肉是广东一带的传统风味名菜，属于粤菜系。此菜色泽金黄，条头均匀，刀工整齐，不带碎骨，肥膘透明，肉身干燥，肉质鲜美可口，有腊制香味。

原料采用不带奶脯的肋条肉，腊肉批发，切成宽1.5厘米、长33至38厘米的条状，农家腊肉批发，腌制、烘培制作而成，腊肉厂家批发，味道鲜美，利于保存。但由于猪肉中胆固醇含量偏高，肥胖人群及血脂较高者不宜多食。

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

在腊月凛凛寒风与漫漫时光中，那红润如琥珀的肉质纤维，乳白如新玉的肥美脂肪，各取所需，将盐、白糖、酱油、料酒的味道悉数收藏，又在收缩紧致中催生出丰富而独特的味道。

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

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。

腊肉厂家批发-国荣食品(在线咨询)-腊肉批发由义乌市国荣食品有限公司提供。腊肉厂家批发-国荣食品(在线咨询)-腊肉批发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。