

# 鱼干批发价格 湖南鱼干 义乌国荣舌尖上的腊味

产品名称	鱼干批发价格 湖南鱼干 义乌国荣舌尖上的腊味
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

它们是补充蛋白质的好食物。在正餐缺乏蛋白质食品时，或是用面包、凉皮、方便面之类充饥时，加点鱼干做零食，可以有效地补充营养。

出门旅游的时候适当吃一些，也有利于维持体能。不过，鱼干批发，如果以为吃鱼干越多越好，各种鱼干批发，那可就想错了。不利减肥。鱼干是一种热能较高的食品，多吃它与多吃肉没有区别。如今的鱼干脂肪都不少，多吃对减肥不利，还会增加饱和脂肪酸的摄入量。

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

剖割：按照鱼类大小分别采用背剖、腹剖和腹边剖三种形式。背剖，鱼干批发价格，一般用于鱼大肉厚的。剖割时从鱼背鳍下第二鳞片进刀，刀至鱼头骨时，微斜在头骨正中切开。除去内脏及牙墩，把脊骨

的血污及腹内黑衣粘膜，湖南鱼干，用刀片轻轻刮去。

若鱼身较大，应在脊背骨下及另一边的肉厚处，分别开吞刀、夹刀及片刀，使盐水易于渗透。

鱼小肉薄的，可采用腹剖。即在鱼腹正中进刀，两片对称剖开。腹边剖割的，可在鱼身中线下边切入，上至鱼眼外围，下到尾部上为止。剖割后，去掉内脏。

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

增加盐分。为了便于保存，鱼干里都加了不少盐，吃起来会带来额外的钠，对慢性i病非常不利，还可能加剧浮肿、眼袋和经前期不适。增加废物。鱼干中所含的大量蛋白质，只在一定程度上对人体有好处。

鱼干批发价格-湖南鱼干-义乌国荣舌尖上的腊味(查看)由义乌市国荣食品有限公司提供。鱼干批发价格-湖南鱼干-义乌国荣舌尖上的腊味(查看)是义乌市国荣食品有限公司（[www.ywgrsp.com](http://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。