

干货鱼干批发价格 鱼干 各类鱼干批发找国荣

产品名称	干货鱼干批发价格 鱼干 各类鱼干批发找国荣
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，干货鱼干批发价格，公司位于浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

每年的岁末年初都是浙江省诸暨市白塔湖捕捞各种鱼类的黄金季节，也是鱼干腌制晾晒的好时节。鱼干用传统工艺手工腌制晾晒的鱼干是当地百姓过年的佳肴，同时也是他们过年馈赠亲友的礼品。随着养殖业的发展，晾晒鱼干又成为当地农民增收致富的途径之一。

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

鱼干多以青、草、鲢、鳊、鲤、鲫等淡水鱼为原料，盐腌后晒成咸淡适中的水产品。常见的有鱿鱼干、鲍鱼干、银鱼干等。鱼干鱿鱼，90%以上加工成鱿鱼干，鱼干，系海产八珍之一。

鲍鱼是海产贝类，将鲜鲍鱼剥去贝壳，去掉内脏，各种鱼干批发价格，取耳腹足，放入开水锅中煮熟，

取出晾干即成干鲍鱼。

银鱼，即海蜒，白色稍透明，干货鱼干批发，长不过3厘米左右，通体无鳞，一向作为整体性食物应用（即内脏、头、翅等均不去掉，整体食用），而整体性食物作为一种天然的“长寿食品”为国际营养学所确认。

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，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，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。

干货鱼干批发价格-鱼干-各类鱼干批发找国荣由义乌市国荣食品有限公司提供。干货鱼干批发价格-鱼干-各类鱼干批发找国荣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。