

鱼干批发 国荣食品 鱼干

产品名称	鱼干批发 国荣食品 鱼干
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，鱼干，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的食用方法

用精盐涂抹鱼肚除去腥味后，洗净控干，放入少量料酒，再放上3~5片姜片、葱段，上下颠几下，鱼干加工厂家，使鱼均匀入味，然后将碗盖上，腌半小时，鱼干批发，鱼烧熟后味道更鲜美。

将鱼块、鱼段或鱼片放在牛奶中泡一下，在撒上一点干面粉，或煎或炸，味道很好。

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

盐腌：根据鱼体大小确定用盐数量，一般每100千克鱼用盐18~24千克。冬、春季偏少，夏、秋季节偏多。腌制时，将盐均匀地擦敷在鱼体、鱼鳃、吞刀、眼球及钓孔内。

然后置于腌池内，肉面向上，鱼鳞向下，鱼头稍放低，鱼尾斜向上，层层排叠。叠至池口时，可继续排

叠，直至超出池口10~15厘米。

经4~5小时后，鱼体收缩至与池口平齐时，再加撒一层封口盐，并用竹片盖面，石头加压。使鱼体浸入卤水，充分吸收盐分，脱出水分。

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，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，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，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。

鱼干批发-国荣食品(在线咨询)-鱼干由义乌市国荣食品有限公司提供。鱼干批发-

国荣食品(在线咨询)-鱼干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。