

# 腌腊制品加盟 广东腌腊制品 腌腊制品采购就找国荣

产品名称	腌腊制品加盟 广东腌腊制品 腌腊制品采购就找国荣
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，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肉的健康吃法

炒食：加入干辣椒、花椒后，与青蒜或者蒜苔、芹菜、苦瓜、荷兰豆、春笋等等时蔬翻炒后，即是一盘盘美味极佳的腊味菜肴。腊肉炒饭，香气扑鼻。腊味炒年糕更是武汉等地区过年过节必备的待客美食。

煲仔饭：蒸饭的时候，放入腊肉、腊鸭等，蒸出来的肉汁和饭香诱人食欲。

爱吃火锅的朋友也可以来个腊肉涮，就是不沾佐料也会是一种不错的享受。

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

肥瘦均称腊肠有分肥（肥瘦比例4：6）、一般（3：7）、腊肠加瘦（2.5：7.5）及全瘦（全瘦肉）四类。除了全瘦腊

肠，其他的肥瘦比例应匀称，肥瘦肉均匀分布，不应太多肥肉或太多瘦肉。肥瘦比例不均或肥猪肉太多就是劣质货。有鲜肉味天然制成的鲜腊肠有猪肉味，且不含防腐剂，所以无论蒸熟前后，猪肉鲜香味一样。如果不肯定腊肠是否够好，建议你先买少量试食，或者到有信誉的老字号去购买。

义乌国荣食品有限公司，腌腊制品加盟，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，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，腌腊制品厂家，再进行灌制。
- 2、不加姜和蒜。灌制腊肠不能用生姜和蒜，广东腌腊制品，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，腌腊制品批发，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，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。

腌腊制品加盟-广东腌腊制品-腌腊制品采购就找国荣由义乌市国荣食品有限公司提供。腌腊制品加盟-广东腌腊制品-腌腊制品采购就找国荣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。