

# 批发腌腊制品 国荣腊肉香肠美味之选 广东腌腊制品

产品名称	批发腌腊制品 国荣腊肉香肠美味之选 广东腌腊制品
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

咸肉类咸肉又称腌肉，是原料肉经腌制加工而成的生肉类制品，食用前需经熟制加工。其主要特点是成品肥肉呈白色，瘦肉呈玫瑰红色或红色，具有独特的腌制风味，腌腊制品批发价格，味稍咸。常见咸肉类有咸猪肉、咸羊肉、咸水鸭、咸牛肉和咸鸡等。

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

历时15-18个小时，发色期和收缩定型期。发色期：温度控制在52-54度，时为为4-6小时，温度控制45%，腌腊制品生产厂家，腊肠逐渐从浅红色转为鲜红色，且肠衣开始收缩。

为了防止肠衣的表面开有成硬壳，发色期后，要采用通用冷却的办法来处理，热泵主机停止加热，打开排湿口排除湿热空气，广东腌腊制品，加入冷风进行冷风干燥，这样可使腊肠的表皮马上下降，有利于水分从腊肠内部的水分向表面迁移。

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

一般冬季温度较低、湿度也不大，如果打算两星期内吃完，而室内气温又低于摄氏20度、湿度低于60%，批发腌腊制品，便可以不用放进冰箱，只要放在通风、阴凉的地方便可。

如果需要长时间保存，可先将腊味进一步烤干、晒干，用保鲜袋按一次食用份量封装，放于冰箱冷冻室内储存，一般可存放六个月。但尽管如此，还是建议大家尽早食用。

由于腊肉需要干燥的环境，因此不适合在冰箱冷藏室中保存。冷藏室中常有蔬菜水果等食物，湿度较大，容易导致腊味霉变。腊味如果只是表面出现少许霉变，可以用温水擦干净后放通风处晾晒；如果霉变较多，就不建议食用。

批发腌腊制品-国荣腊肉香肠美味之选-广东腌腊制品由义乌市国荣食品有限公司提供。批发腌腊制品-国荣腊肉香肠美味之选-广东腌腊制品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。