

四川腌腊制品 腊肉批发就找义乌国荣 腌腊制品加工厂

产品名称	四川腌腊制品 腊肉批发就找义乌国荣 腌腊制品加工厂
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，四川腌腊制品，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号交通便利。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

腊肉的烹饪：取所需腊肉（一整块）用淡盐水在锅中煮至水开后又3-5分钟，捞取腊肉改用高压锅将之压熟。切片后或清蒸或辅以豆豉，干红椒，蒜白小炒即可。也可以蒸。

腊肉的储藏：传统的储藏方法是将腊肉洗干净，腌腊制品加工厂，晒干后用稻谷或糠壳掩埋于储物器皿中；储藏方法是将腊肉抽真空后包装或用保鲜膜将腊肉包裹置于冰箱冷藏。

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

主色泽淡红拣腊肠不同拣鱼，批发腌腊制品，并不是颜色越红就代表越新鲜。新鲜猪肉色泽淡红，经晒后的腊肠也是肉色，那些颜色太红的

腊肠只是用人造色素染成，食多不健康。肉质弹手很多人以为经晒过了的腊肠肉质会变硬，腌腊制品批发价格，其实只要是新鲜猪肉制的腊肠，无论是半肥瘦还是全瘦，摸来都应该有弹性。

四川腌腊制品-腊肉批发就找义乌国荣-腌腊制品加工厂由义乌市国荣食品有限公司提供。四川腌腊制品-腊肉批发就找义乌国荣-腌腊制品加工厂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。