

## 附近腊味批发 腊味批发 腊肉批发就找义乌国荣

产品名称	附近腊味批发 腊味批发 腊肉批发就找义乌国荣
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号交通便利。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

鉴别

若腊肉色泽鲜明，肌肉呈鲜红或暗红色，脂肪透明或呈乳白色，腊味批发，肉身干爽、结实、富有弹性，并且具有腊肉应有的腌腊风味，就是优质腊肉。反之，若肉色灰暗无光、脂肪发黄、有霉斑、肉松软、无弹性，带有黏液，有酸败味或其它异味，腊味批发价，则是变质的或次品。选购

购买时要选外表干爽，没有异味或酸味，肉色鲜明的；如果瘦肉部分呈现黑色，肥肉呈现深黄色，表示已经超过保质期，不宜购买。

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

肉品在腌制过程中，蛋白质有一定量的损失。腌肉由于贮存不当，脂肪组织可在空气、阳光等因素的作

用下，发生水解和不饱和脂肪酸的自身氧化，甚至发生酸败，致使营养价值降低。由于加入可使鲜肉中水分析出，肉局部脱水，因此会导致部分水溶性维生素如B族维生素的丢失，附近腊味批发，同时无机盐也有一定程度的损失。

尽管如此，由于肉品腌制具有加工简单、费用低，腌肉又具有一定的风味等特点，因此盐腌仍不愧为一种易为群众所接受的肉品保藏方法。

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

广式腊肉是广东一带的传统风味名菜，属于粤菜系。此菜色泽金黄，条头均匀，刀工整齐，不带碎骨，肥膘透明，肉身干燥，肉质鲜美可口，有腊制香味。

原料采用不带奶脯的肋条肉，切成宽1.5厘米、长33至38厘米的条状，腌制、烘培制作而成，味道鲜美，利于保存。但由于猪肉中胆固醇含量偏高，肥胖人群及血脂较高者不宜多食。

附近腊味批发-腊味批发-腊肉批发就找义乌国荣(查看)由义乌市国荣食品有限公司提供。附近腊味批发-腊味批发-腊肉批发就找义乌国荣(查看)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。