# 腊肉批发多少钱 广东腊肉批发 腊肉批发就找义乌国荣

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 腊肉批发多少钱 广东腊肉批发<br>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】

国荣食品与您分享制作要诀

1. 猪肉宜选皮落肥瘦相连的后腿肉或五花三层肉；

2. 熏料上若加桔皮少许，腊肉香味更加浓郁；

3. 需准备松柏木屑54克、干果壳54克作熏料用。

4.必须要符合气候条件。老人常说冬至后即可做腊肉。（其实只要是温度到达0-8度左右即可做）

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，哪里有腊肉批发，具有独特的腌制风味，腌腊肉批发，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

具有特殊的香味，表面不应有较大横花纹，收缩皱i纹较整齐。

每条香肠长短相似，广东腊肉批发，粗细均匀，肥瘦肉比例适宜。选健康新鲜的精瘦肉为原料，必须除去筋腱等结缔组i织和碎软i骨，以腿肉和臀肉为蕞好。

腊肉批发多少钱-广东腊肉批发-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。腊肉批发多少钱-广东腊肉批发-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）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。