

台湾小吃烤肠批发 一路发国际食品调料 台湾小吃

产品名称	台湾小吃烤肠批发 一路发国际食品调料 台湾小吃
公司名称	南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省南昌市高新技术产业开发区紫阳大道2888号
联系电话	13879197888

产品详情

台湾烤肠色泽诱人，肠体饱满而有弹性，经热加工后口感外酥里嫩、香气袭人、风味独特，深受消费者喜爱。它是一种以猪肉、鸡肉、牛肉为主要原料，经绞切、腌制、添加辅料二次搅拌灌肠后，经过或不经过热处理，速冻保存，食用前先解冻，用电烤炉烤制的具有中国传统风味的低温肉制品。？

台湾烤肠在传统烤肠工艺的基础上，结合现代膳食理念，合理搭配食材，台湾小吃，保证了每一款烤肠的营养美味。多种口味，给顾客不同的美味体验。

烤肠的全球风靡，让食品商嗅到了商机，20世纪90年代，烤肠借着“台湾小吃”的名号打入大陆，迅速发展。21世纪初，大陆每月烤肠原料的需求量近万吨，是台湾的50倍。

台湾食品专家罗荣茂感叹道：“台湾烤肠在大陆的发展轨迹简直是一个奇迹。”不少大型企业纷纷投产，台湾小吃烤肠批发，许多地方品牌也加入其中。有企业甚至喊出了“一根烤肠，撬动的不仅是一个巨大的市场，更是千百万个闪光梦想”的口号。

不过“烤肠”这块蛋糕只有这么大，参与厂商多了，台湾小吃贡丸批发，恶竞争也逐渐浮出水面。在拼价格、降质量的大战之后，如今市面上的“台湾烤肠”，大多是挂羊头卖狗。

地道的台湾烤肠是把纯猪绞肉灌进肠衣，用明火烧烤。而大陆的“台湾烤肠”中加入了大量淀粉，用金属架加热，口感松软无嚼劲。

肉丸是美食之一，起源于周代“八珍”中的“捣珍”。在演变发展中，出现于广式酒楼茶市，从而在饮食业大头。肉丸口感爽脆、味道鲜美，深受人们的喜爱。啃徕香肉丸成型机是模拟人工用匙子成型的原理，经专业研究制造而成。用该机生产的肉丸，具有密度小、圆度好、外表光滑等特点。适用于生产牛肉丸、猪肉丸、鱼肉丸、鸡肉丸、贡丸等，台湾小吃配料批发厂家，所产的肉丸有弹性、有韧性、久煮不散。同时，该机具有工艺简单、操作方便，品种和口味可自由变换等优点。

台湾小吃烤肠批发-一路发国际食品调料-台湾小吃由南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部提供。台湾小吃烤肠批发-一路发国际食品调料-台湾小吃是南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部（www.168foodtw.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：黄经理。