

金华天然肠衣 志通肠衣公司 天然肠衣批发

产品名称	金华天然肠衣 志通肠衣公司 天然肠衣批发
公司名称	东莞市志通肠衣有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市清溪镇御泉香山66栋124
联系电话	13925898787

产品详情

肠衣进出口情况

出口分类

我国出口的肠衣种类主要分为猪肠衣和羊肠衣，其中猪肠衣出口约占我全部出口额的50%。羊肠衣又分为绵羊肠衣和山羊肠衣两种，我国出口的羊肠衣以绵羊肠衣为主，出口额约占我肠衣全部出口额的30-40%，绵羊肠衣出口额约为山羊肠衣出口额的5倍。其他类别的肠衣在我肠衣出口中所占比重很小

出口国别（地区）分布

我国肠衣出口市场遍及世界50多个国家和地区，其中欧盟、美国和日本是我肠衣主要出口市场，我国对上述三个国家和地区出口的肠衣金额占我全部出口金额的70%左右，出口市场较为集中

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，志通主要销售各类肠衣，欢迎新老客户莅临

天然肠衣是将健康牲畜的新鲜原肠进行深加工，保留所需要的组织而制得的。天然肠衣是灌制香肠的良好外衣包装，是安全、可食、营养丰富和易于消化的纯天然食品包装。天然肠衣按加工方法分为盐渍类肠衣和干制类肠衣。

盐渍肠衣类包括：盐渍猪肠衣、盐渍绵羊肠衣、盐渍山羊肠衣、盐渍马肠衣、盐渍牛肠衣、盐渍猪大肠头、盐渍猪肥肠、盐渍猪拐头、盐渍牛拐头、盐渍羔羊胃、盐渍牛大肠、盐渍猪膀胱。

干制肠衣类包括：干制猪肠衣、干制牛肠衣、干制猪膀胱、干制羊肠衣、干猪套管肠衣、干羊套管肠衣。

东莞市志通肠衣有限公司跟您一起分享以下内容，志通主要销售各类肠衣，欢迎新老客户莅临

用天然肠衣制作香肠的方法

1.用清水将天然干肠衣浸泡约5分钟，肠衣一端套在洗干净的漏斗嘴（可用塑料瓶自制）上，天然肠衣供应商，（要多套上一些，在灌制的时候让它慢慢往外滑走就好了），然后将调好味的肉馅装入漏斗中，肉馅可不会太听话，慢慢的，不要着急，可以用勺子、筷子来帮忙。肠衣最好放在水中，这样就不会变得很干导致破裂了。

2.将肉馅轻轻从肠衣入口处往肠衣的下端挤，挤得稍紧一些为好。但不要太使劲，以防被挤破。里边会混入一些空气，金华天然肠衣，要用针扎下将空气放出，以防肠衣爆裂。然后再轻轻的捏紧肉馅

3.用针在灌好的香肠上扎眼将空气和水分排出，天然肠衣生产厂家，再将肠内的肉挤紧，最后用干净的细线按15厘米左右为一节扎好。大功告成了，将灌好的香肠挂在通风处晾干保存就可以了，多余的肠衣可以控干水(不要太阳晒)后在常温保存下次再用。

4.怎么吃？就不用我告诉你了吧，天然肠衣批发，但还是可以建议：除了煮、蒸还可以用少许的油煎熟了吃，我自己觉得这样做出的肠香气更加浓郁，太美味了。

赶快动手做吧，让你的朋友们也能分享你的手艺

金华天然肠衣-志通肠衣公司-天然肠衣批发由东莞市志通肠衣有限公司提供。金华天然肠衣-志通肠衣公司-天然肠衣批发是东莞市志通肠衣有限公司（www.dgzt168.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：于先生。