

海产干货供应商 湖南干货批发 腌腊制品采购就找国荣

产品名称	海产干货供应商 湖南干货批发 腌腊制品采购就找国荣
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。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

腌腊肉制品是原料肉经过预处理、腌制、酱制、晾晒(或烘烤)等工艺加工而成的生肉类制品，食用前需经熟化加工，是我国传统的肉制品之一。腌腊制品具有方便易行、肉质紧密坚实、色泽红白分明、滋味咸鲜可口、风味独特、便于携运和耐贮藏等特点。

义乌国荣食品有限公司，海产品干货厂家，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

腊肉炒白菜的做法步骤白菜帮洗净，切成块，腊肉洗净切片、姜切末、干辣椒切小段，锅里放一点底油，加入腊肉翻炒，炒至出油成微黄色，加入姜末、干辣椒炒出香味，加入白菜翻炒至断生，海味干货批发，加入少许清水，盖上锅盖焖三 - 五分钟左右（喜欢吃烂的多焖会）加入盐，海产干货供应商，少许盐，翻炒均匀即可。

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】

国荣食品与您分享腊肠有酸味，是因为腊肠在没有风干的情况下，就置于密闭不透风的环境下，肉质和作料会有发酵反应，这很容易引起腊肠产生酸味等异味。

为了保证腊肠的风味，其实灌制和保存时还是有一些诀窍：

- 1、鲜肉不沾水。鲜肉灌制前如果沾了水，应将鲜肉挂于通风处晾干后，再进行灌制。
- 2、不加姜和蒜。灌制腊肠不能用生姜和蒜，姜蒜在肠衣里经过发酵后，会产生特有的物质和味道，影响腊肠的香味。
- 3、风干很重要。灌扎好的腊肠挂在通风处使其风干约半月，用手指捏试以不明显变形为度。不能曝晒，湖南干货批发，否则肥肉要定油变味，瘦肉色加深。
- 4、保存要及时。晾晒好的腊肠放在阴凉通风的地方可以保存一个冬季，天气转暖以后可以将吃剩的腊肠放入冰箱的冷冻室中，冷冻保存，以防变质。如果腊肠在没有风干的情况下，就置于密闭不透风的环境下，肉质和作料会有发酵反应，这也很容易引起腊肠产生酸味等异味。

海产干货供应商-湖南干货批发-腌腊制品采购就找国荣由义乌市国荣食品有限公司

提供。义乌市国荣食品有限公司（www.ywgrsp.com）在腌、腊肉这一领域倾注了无限的热忱和热情，国荣食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：毛经理。