

酱鸭批发 采购 酱鸭 义乌国荣腌腊制品厂家

产品名称	酱鸭批发 采购 酱鸭 义乌国荣腌腊制品厂家
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

熏好的腊肉，表里一致，义乌酱鸭生产厂家，煮熟切成片，透明发亮，酱鸭舌生产，色泽鲜艳，黄里透红，吃起来味道醇香，肥不腻口，瘦不塞牙，不仅风味独特，而且具有开胃、去寒、消食等功熏腊肉能。湖北腊肉保持了色、香、味、形俱佳的特点，素有“一家煮肉百家香”的赞语。

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

母猪肉的识别：

母猪肉含有危害人体健康的物质—免疫球蛋白，尤其是产仔前的母猪含量更高。母猪皮粗且厚，显黄色（但可以用粉刷掉）毛根呈丛生“小”自行，背脊上最为明显，很容易辨认。所以母猪常被作假，卖主剥皮后冒充无皮肉出售。识别方法：母猪肉很老、不易煮烂；奶头长、粗大较硬，会被故意切掉；瘦肉

条纹粗糙、呈暗红色；排骨弯曲度大、背脊筋骨突出、显黄色、骨头特粗，猪蹄粗大且磨得扁平；母猪头大、嘴长、撩牙较长。

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

腊肉作为肉制品，并非长久不坏，冬至以后，酱鸭，大寒以前制作的腊肉保存得最久且不易变味。腊肉在常温下保存，农历三月以前味道是最正宗的时候，随着气温的升高，腊肉虽然肉质不变，但味会变得刺喉。

所以农历三月以后，腊肉就不能在常温下保存了。保存办法就是将腊肉洗净，用保鲜膜包好，酱鸭批发采购，放在冰箱的冷藏室，这样就可以长久保存，即使三年五年也不会变味。

酱鸭批发 采购-酱鸭-义乌国荣腌腊制品厂家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）实力雄厚，信誉可靠，在浙江金华的腌、腊肉等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领国荣食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！