

江苏腊肠 国荣腊肉香肠美味之选 腊肠厂家电话

产品名称	江苏腊肠 国荣腊肉香肠美味之选 腊肠厂家电话
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

每逢冬腊月，即“小雪”至“立春”前，腊肠生产商，家家户户杀猪宰羊，除留够过年用的鲜肉外，其余乘鲜用盐，配以一定比例的花椒、大茴、八角、桂皮、丁香等香料，腌入缸中。

七~十五天后，用棕叶绳索串挂起来，滴干水，进行加工制作。选用柏树枝、甘蔗皮、椿树皮或柴草火慢慢熏烤，然后挂起来用烟火慢慢熏干而成。或挂于烧柴火的灶头顶上，或吊于烧柴火的烤火炉上空，利用烟火慢慢熏干。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，江苏腊肠，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

一般冬季温度较低、湿度也不大，如果打算两星期内吃完，而室内气温又低于摄氏20度、湿度低于60%，便可以不用放进冰箱，只要放在通风、阴凉的地方便可。

如果需要长时间保存，可先将腊味进一步烤干、晒干，用保鲜袋按一次食用份量封装，放于冰箱冷冻室内储存，一般可存放六个月。但尽管如此，还是建议大家尽早食用。

由于腊肉需要干燥的环境，因此不适合在冰箱冷藏室中保存。冷藏室中常有蔬菜水果等食物，腊肠厂家电话，湿度较大，容易导致腊味霉变。腊味如果只是表面出现少许霉变，可以用温水擦干净后放通风处晾晒；如果霉变较多，就不建议食用。

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

腊肠的风干也有一定的秘诀，若阳光照过多时间，腊肠多少钱一斤，腊肠容易变硬，所以要让腊肠尽量在自然风干的环境下晾晒，这样的腊肠才具备独特的口感。一般晾半个月就可以慢慢享用了。

江苏腊肠-国荣腊肉香肠美味之选-腊肠厂家电话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。