

腊肉批发 腊肉香肠批发 国荣食品

产品名称	腊肉批发 腊肉香肠批发 国荣食品
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，腊肉批发，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，腊肉制品批发，并非长久不坏，冬至以后，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，香肠腊肉批发，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，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。

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

咸肉类咸肉又称腌肉，是原料肉经腌制加工而成的生肉类制品，食用前需经熟制加工。其主要特点是成品肥肉呈白色，瘦肉呈玫瑰红色或红色，具有独特的腌制风味，味稍咸。常见咸肉类有咸猪肉、咸羊肉、咸水鸭、咸牛肉和咸鸡等。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，腊肉香肠批发，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

四川腊肉是一道美味可口的名肴，属于川菜系。此菜外表颜色金黄。内里红白分明。颜色鲜亮。诱人食欲。在四川食品特产中的地位绝对不低于任何一样其他小吃或肉类制品。

在四川地区有的将腌制好的肉直接高处风干。不经过烟熏。成品是风肉。其吃法和腊肉相同。肉质红亮，咸鲜适度，并具烟香之味。酒饭均宜。

腊肉批发-腊肉香肠批发-国荣食品(推荐商家)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）是浙江金华腌、腊肉的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在国荣食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创国荣食品更加美好的未来。