咸鱼批发价 嘉兴咸鱼批发 义乌国荣腊味回味无穷

产品名称	咸鱼批发价 嘉兴咸鱼批发 义乌国荣腊味回味无穷
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

气调包装法

抽走包装袋内的空气后充入一定浓度的惰性混合气体（如70%CO2和30%的N2），使其内部没有氧气，能获得很好的保鲜效果。由于这种方法成本昂贵，目前在国外使用的比较多，国内还很少有厂家使用。

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

等速干燥阶段历时5-6个小地，咸鱼鱼干批发，在物料装烤房二小时内温度快速升温到60-65度，不用怕温，目的是使新鲜的腊肠在2小时内达到外温度一致，升温的过程也是调味料和肉一个发酵的过程，可以控

制肉不变色，咸鱼厂家批发，不变味。

预热时间后，调节温度至45-50度，温度在50-55度范围内，咸鱼批发价，湿热空气由排温口自动排出，热泵回收热量。这一阶段表面水分已被蒸发，嘉兴咸鱼批发，色泽从进料的灰白色转为浅红色。此阶段为转色期。

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

生产腊肠所用的肥膘如果不新鲜或者肥膘过碎等都容易造成脂肪的氧化。

禽肉所含的脂肪较猪背部脂肪软，也就是说比猪肉脂肪更容易氧化。一些厂家在产品中添加了鸡机械脱骨肉等，由于鸡机械脱骨肉在制作过程中温度的升高，不但造成微生物繁殖过快，而且也极大地促进了脂肪的水解及氧化酸败。

咸鱼批发价-嘉兴咸鱼批发-义乌国荣腊味回味无穷(查看)由义乌市国荣食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。义乌市国荣食品有限公司（www.ywgrsp.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为腌、腊肉具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!