

国荣腊味不含防腐剂 腊味批发价 衢州腊味批发

产品名称	国荣腊味不含防腐剂 腊味批发价 衢州腊味批发
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

中国腊肠约创制于南北朝以前，始见载于北魏《齐民要术》的“灌肠法”，其法流传至今。腊肠可分为三大类：生抽肠，又名“白油肠”；老抽肠及鸭或猪肝肠（统称润肠）。

腊肠为广东、香港和南方其他地区常见的食品，是把猪肉放入用猪小肠制成的肠衣，腊味批发价，经过压缩、脱水及晒干等程序而成。

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

腊肉的烹饪：取所需腊肉（一整块）用淡盐水在锅中煮至水开后又3-5分钟，捞取腊肉改用高压锅将之压熟。切片后或清蒸或辅以豆豉，干红椒，衢州腊味批发，蒜白小炒即可。也可以蒸。

腊肉的储藏：传统的储藏方法是将腊肉洗干净，晒干后用稻谷或糠壳掩埋于储物器皿中；储藏方法是将腊肉抽真空后包装或用保鲜膜将腊肉包裹置于冰箱冷藏。

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

注水猪肉的识别：

未注水的瘦肉颜色鲜红，腊味批发价格，用手摸略有粘感；注水的瘦肉，淡红带白，有光泽，很细嫩，且有水慢慢从肉中渗出，用随身携带的报纸，腊味食品批发，贴在选定的猪肉上，如果是注水猪肉，报纸很快被水湿透。

国荣腊味不含防腐剂(图)-腊味批发价-衢州腊味批发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）为客户提供“腊肉、鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”等业务，公司拥有“国荣”等品牌。专注于腌、腊肉等行业，在浙江金华有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：毛经理。