

鱼干厂家 鱼干 各类鱼干批发找国荣

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 鱼干厂家 鱼干 各类鱼干批发找国荣 |
| 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

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%，鱼干加工厂，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，鱼干批发厂家，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，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

熏好的腊肉，表里一致，煮熟切成片，透明发亮，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，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，鱼干，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。

鱼干厂家-鱼干-各类鱼干批发找国荣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！