

义乌国荣腌腊制品厂家 鱼干加工厂 丽水鱼干

产品名称	义乌国荣腌腊制品厂家 鱼干加工厂 丽水鱼干
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

收缩定型期：收缩定型期要持续11-12小时，在这个期间腊肠内部的水份含量持续减少，腊肠明显收缩，外表出现不平的现象，在收缩定型的中期，即开始收缩定型期5-6小时，在采用半小时冷风冷却方式，以缓解表面水分蒸发和内部水分迁移的矛盾，鱼干加工厂家，至收缩定型结束守成。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，鱼干加工厂，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

鸭肉，人们经常食用除能补充人体必需的多种营养成分外，还可祛除暑热，保健强身，对患有痲热骨蒸，食少便干，水肿，盗汗，咽干口渴，女子经血少等病症者尤为适宜。

鸭肉中的脂肪酸熔点低，丽水鱼干，易于消化。所含B族维生素和维生素E较其他肉类多，能有效抵抗神经炎。

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功效与作用

腊肠俗称香肠，是指以肉类为原料，经切，绞成丁，配以辅料，灌入动物肠经发酵、成熟干制成的肉制品，是我国肉类制品中品种的一大类产品。

腊味礼盒之腊肠可分为三大类：生抽肠，又名“白油肠”；老抽肠及鸭或猪肝肠(统称润肠)。

义乌国荣腌腊制品厂家(图)-鱼干加工厂-丽水鱼干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）是一家从事“腊肉、鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“国荣”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使国荣食品在腌、腊肉中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！