

咸鱼批发厂家 绍兴咸鱼批发 义乌国荣腊味回味无穷

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 咸鱼批发厂家 绍兴咸鱼批发 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，黄花咸鱼批发，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

湖南腊肉，亦称三湘腊肉，是选用皮薄、肉嫩、体重适宜的宁香猪为原料，经切条、配制辅料，腌渍、洗盐、晾干和熏制六道工序加工而成，其特点是皮色红黄、脂肪似腊、肌肉棕红、咸淡适口、熏香浓郁、食之不腻；

四川腊肉，咸鱼批发厂家，是将肉切成5cm宽的条状，再经腌渍、洗晾、烘制而成，成品具有色红似火、香气浓郁、味道鲜美、营养丰富等特点。

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

腊肠说起来大家都不陌生，美味可口是众人皆知的，比起我们常吃的鱼、肉、海鲜更有它独特的味道，然而在我国除了有部分省市和地区在春节前后可以吃上这上好的佳肴，绍兴咸鱼批发，在其它的区域和

春节以外的时间是吃不上的；难道是老百姓不爱吃？不喜欢吃？吃不起？显然不是！

关键是没有一个好的销售模式和好的经营理念。如何让爱吃腊肠的人一年四季能吃上美味可口的腊肠，如何让没有腊肠区域的人能吃上腊肠，如何让老百姓像买蔬菜一样随时能方便的买上腊肠？我们诚招全国各地代理商，欢迎各地经销商咨询。

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怎么清洗

用热水先煮下

然后用淘米水洗，再用清水洗净或用温开水泡1-2个小时再清洗，就比较好洗干净了腊肉的保存应注意：

如果打算2、3星期内吃掉的话，而室内气温又低于摄氏20度，湿度低于60%，便可以不用放进冰箱，咸鱼咸虾批发，只要放在通爽、不被太阳直接照射的地方便可。

否则就必须放在冰箱的保温层，并要将温度调校在摄氏4度左右，这样大约可贮藏3、4个月，如果放在冰格则可贮藏半年之久。(腊肠、腊肉请用保鲜袋按一次食用份量封装于冰箱中，这种方法保存的时间较长，但宜早食用。如果密封或放冰箱，保存一年以上没有问题。一定要晒干，保证没有水分。

咸鱼批发厂家-绍兴咸鱼批发-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。咸鱼批发厂家-绍兴咸鱼批发-义乌国荣腊味回味无穷(查看)是义乌市国荣食品有限公司（www.ywgrsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：毛经理。