

黄鱼干批发价 四川黄鱼干批发 国荣腊味不含防腐剂

产品名称	黄鱼干批发价 四川黄鱼干批发 国荣腊味不含防腐剂
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，四川黄鱼干批发，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】

国荣食品与您分享脂肪酸败的预防措施从生产过程控制

尽量用新鲜肉为原料，生产用肥膘尽量使用硬度较大的背膘而不是用腹膘以及碎膘；注意控制烫膘温度及时间，严格按照工艺执行，做到现烫现用尽量避免过夜使用；不要过渡搅拌，灌装机速在可能情况下不要调得太高。

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

肥瘦均称腊肠有分肥（肥瘦比例4：6）、一般（3：7）、腊肠加瘦（2.5：7.5）及全瘦（全瘦肉）四类。除了全瘦腊

肠，其他的肥瘦比例应匀称，黄鱼干批发价，肥瘦肉均匀分布，不应太多肥肉或太多瘦肉。肥瘦比例不均或肥猪肉太多就是劣质货。有鲜肉味天然制成的鲜腊肠有猪肉味，且不含防腐剂，大黄鱼干批发，所以无论蒸熟前后，猪肉鲜香味一样。如果不肯定腊肠是否够好，建议你先买少量试食，小黄鱼干批发，或者到有信誉的老字i号去购买。

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

腊肠的风干也有一定的秘诀，若阳光照过多时间，腊肠容易变硬，所以要让腊肠尽量在自然风干的环境下晾晒，这样的腊肠才具备独特的口感。一般晾半个月就可以慢慢享用了。

黄鱼干批发价-四川黄鱼干批发-国荣腊味不含防腐剂(查看)由义乌市国荣食品有限公司提供。“腊肉、鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿”就选义乌市国荣食品有限公司（www.ywgrsp.com），公司位于：浙江省义乌市城西街道西俞村路东83号，多年来，国荣食品坚持为客户提供好的服务，联系人：毛经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。国荣食品期待成为您的长期合作伙伴！