

国荣腊味不含防腐剂 鱼干批发 浙江鱼干

产品名称	国荣腊味不含防腐剂 鱼干批发 浙江鱼干
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

糟醉制品是将原料盐渍脱水后，浙江鱼干，辅以酒糟、酒酿或酒类进行浸渍，经不同程度的发酵成熟加工而成。糟醉加工可分为盐渍脱水和糟制成熟两个阶段。

在糟制成熟过程中，酒糟或酒中的酒精具有防腐作用，同时其中存在的微生物所分泌的酶能分解部分腥味物质，也能促进鱼体蛋白质等一些营养成分的分解。这一系列复杂的生化过程使制品具有特殊的发酵醇香味。

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，鱼干批发，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，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，或者到有信誉的老字号去购买。

义乌国荣食品有限公司，以各式腌腊肉制品生产为主，鱼干厂家，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

肉品在腌制过程中，蛋白质有一定量的损失。腌肉由于贮存不当，脂肪组织可在空气、阳光等因素的作用下，发生水解和不饱和脂肪酸的自身氧化，甚至发生酸败，致使营养价值降低。由于加入可使鲜肉中水分析出，肉局部脱水，因此会导致部分水溶性维生素如B族维生素的丢失，同时无机盐也有一定程度的损失。

尽管如此，由于肉品腌制具有加工简单、费用低，腌肉又具有一定的风味等特点，因此盐腌仍不愧为一种易为群众所接受的肉品保藏方法。

国荣腊味不含防腐剂(图)-鱼干批发-浙江鱼干由义乌市国荣食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。义乌市国荣食品有限公司（www.ywgrsp.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为腌、腊肉具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!