# 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,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!