

腌肉批发 腌肉批发报价 国荣食品

产品名称	腌肉批发 腌肉批发报价 国荣食品
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

广式腊肉是广东一带的传统风味名菜，腌肉批发报价，属于粤菜系。此菜色泽金黄，条头均匀，刀工整齐，不带碎骨，肥膘透明，肉身干燥，肉质鲜美可口，有腊制香味。

原料采用不带奶脯的肋条肉，切成宽1.5厘米、长33至38厘米的条状，腌制、烘培制作而成，味道鲜美，利于保存。但由于猪肉中胆固醇含量偏高，肥胖人群不宜多食。

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

等速干燥阶段历时5-6个小时，在物料装烤房二小时内温度快速升温到60-65度，不用怕温，目的是使新鲜的腊肠在2小时内达到外温度一致，升温的过程也是调味料和肉一个发酵的过程，可以控制肉不变色，腌肉批发，不变味。

预热时间后，调节温度至45-50度，温度在50-55度范围内，湿热空气由排温口自动排出，热泵回收热量。

这一阶段表面水分已被蒸发，色泽从进料的灰白色转为浅红色。此阶段为转色期。

义乌国荣食品有限公司，腌肉加工厂，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，腌肉批发哪家好，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，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。

腌肉批发-腌肉批发报价-国荣食品(推荐商家)由义乌市国荣食品有限公司提供。腌肉批发-腌肉批发报价-国荣食品(推荐商家)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。