

江苏腊味礼盒 国荣腊肉香肠美味之选 腊味年货礼盒

产品名称	江苏腊味礼盒 国荣腊肉香肠美味之选 腊味年货礼盒
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，腊味礼盒价格，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

收缩定型期：收缩定型期要持续11-12小时，在这个期间腊肠内部的水份含量持续减少，腊肠明显收缩，外表出现不平的现象，江苏腊味礼盒，在收缩定型的中期，即开始收缩定型期5-6小时，在采用半小时冷风冷却方式，以缓解表面水分蒸发和内部水分迁移的矛盾，至收缩定型结束守成。

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，腊味年货礼盒，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，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。

义乌市国荣食品有限公司，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

临近冬至，时常会馋咸肉，很想切一块咸肉，带皮的五花咸肉，文火，腊味礼盒批发，隔水清蒸，冷却后，以薄刀切成片，可稍厚点，就着米饭吃，很下饭。

这咸肉，精的部分，可以先吃，经得起慢慢咀嚼；这肥的，因腌过，不油不腻，妩媚雅致。一口下去，咸味和猪油，温婉着舌头，滋润着喉咙，会有一种特别幸福感和满足感。人，作为一种动物，贪吃的本能和属性，在此一览无遗。

江苏腊味礼盒-国荣腊肉香肠美味之选-腊味年货礼盒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，与您一起飞跃，共同成功!