

义乌国荣舌尖上的腊味 黄鱼干价格 杭州黄鱼干

产品名称	义乌国荣舌尖上的腊味 黄鱼干价格 杭州黄鱼干
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，黄鱼干价格，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号交通也便利。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享选购湖南腊肉选用肥瘦适当的产品。

在质量上主要把握“干”、“爽”、“香”三要素。

“干”：用指甲掐瘦肉，内外干湿一致。

“爽”：颜色自然，黄鱼干加工厂家，遍体呈棕黄烟熏色，肥肉和瘦肉组织紧密，没有因急火烘裂的痕迹。

“香”：散发腊肉固有的菌香。

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

腌肉是用盐腌制的，又叫渍肉、盐肉、咸肉；是四川省1982年咸肉评比中的省优产品；其产品特点：外

观清洁，刀工整齐，肌肉坚实，表面无粘液，切面的色泽鲜红，肥膘稍有黄色。具有咸肉固有的风味。

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

每逢冬腊月，即“小雪”至“立春”前，家家户户杀猪宰羊，除留够过年用的鲜肉外，杭州黄鱼干，其余乘鲜用盐，配以一定比例的花椒、大茴、八角、桂皮、丁香等香料，腌入缸中。

七~十五天后，用棕叶绳索串挂起来，滴干水，进行加工制作。选用柏树枝、甘蔗皮、椿树皮或柴草火慢慢熏烤，黄鱼干厂家批发，然后挂起来用烟火慢慢熏干而成。或挂于烧柴火的灶头顶上，或吊于烧柴火的烤火炉上空，利用烟火慢慢熏干。

义乌国荣舌尖上的腊味(图)-黄鱼干价格-杭州黄鱼干由义乌市国荣食品有限公司提供。义乌市国荣食品有限公司（www.ywgrsp.com）有实力，信誉好，在浙江金华的腌、腊肉等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进国荣食品和您携手步入辉煌，共创美好未来！