腊肠批发电话 国荣腊肉香肠美味之选 衢州腊肠批发

产品名称	腊肠批发电话 国荣腊肉香肠美味之选 衢州腊肠批发
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】

国荣食品与您分享腊肠怎么清洗

用热水先煮下
然后用淘米水洗，再用清水洗净或用温开水泡1-2个小时再清洗，就比较好清干净了腊肉的保存应注意：

如果打算2、3星期内吃掉的话，而室内气温又低于摄氏20度，湿度低于60%，便可以不用放进冰箱，只要放在通爽、不被太阳直接照射的地方便可。

否则就必须放在冰箱的保温层，小腊肠批发，并要将温度调校在摄氏4度左右，这样大约可贮藏3、4个月，腊肠批发电话，如果放在冰格则可贮藏半年之久。(腊肠、腊肉请用保鲜袋按一次食用份量封装于冰箱中，这种方法保存的时间较长，腊肠批发采购，但宜早食用。如果密封或放冰箱，保存一年以上没有问题。 一定要晒干，保证没有水分。

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号交通i便利。

【腊肉】【鱼干】【腊肠】【酱鸭】【腊鸭腿】

国荣食品与您分享

鉴别

若腊肉色泽鲜明，肌肉呈鲜红或暗红色，脂肪透明或呈乳白色，肉身干爽、结实、富有弹性，并且具有腊肉应有的腌腊风味，就是腊肉。反之，若肉色灰暗无光、脂肪发黄、有霉斑、肉松软、无弹性，带有黏液，有酸败味或其它异味，衢州腊肠批发，则是变质的或次品。选购

购买时要选外表干爽，没有异味或酸味，肉色鲜明的；如果瘦肉部分呈现黑色，肥肉呈现深黄色，表示已经超过保质期，不宜购买。

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

中国的腊肠有着悠久的历史，中国腊肠约创制于南北朝以前，始见载于北魏《齐民要术》的“ 灌肠法 ”，其法流传至今。中国灌肠腊肠不加淀粉，可贮存很久，熟制后食用，风味鲜美，醇厚浓郁，回味绵长，越嚼越香，远胜于其他国家的灌肠制品，是中华传统特色食品之一，享誉海内外。

腊肠批发电话-国荣腊肉香肠美味之选-衢州腊肠批发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）为客户提供“ 腊肉、鱼干/腊肠/酱鸭/腊鸭腿 ”等业务，公司拥有“ 国荣 ”等品牌，专注于腌、腊肉等行业。欢迎来电垂询，联系人：毛经理。