

## 制作腊肠 香肠甜味腊肠

产品名称	制作腊肠 香肠甜味腊肠
生产厂家	无锡程星博泰实业有限公司
价格	/
规格参数	:
公司地址	江阴市东定路
联系电话	15210258793

## 产品详情

### 制作腊肠 香肠甜味腊肠

很多人认为，腊味食品是风干，没有水分，又放在冰箱里是不会过期的，其实腊肠只是保质期比较长，但是腊肠属于肉制品产品，就算是风干，也不可能是一滴水没有，达到一定时间自己会变质过期。

优质腊肠：手感干爽、肠衣紧贴、自然有弹性、切面肉质光滑无洞、质感好。

劣质腊肠：手摸湿润、质感浮松、衣肉分离、容易弯曲，受湿变软发霉、切面肉质松散，有较大空洞。

优质腊肠：切面香气浓郁、肉香味突出，有强烈腊味固有香味。

劣质腊肠：切面无鲜肉味，有的还散发出陈腐酸败味或化学试剂味。