

火腿肠腊肠 手工制作腊肠 香肠甜味腊肠

产品名称	火腿肠腊肠 手工制作腊肠 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

火腿肠腊肠 手工制作腊肠 香肠甜味腊肠

腊肠有分肥瘦，除了全瘦腊肠外，其他腊肠肥瘦比例要均匀，分布要匀称，不应有太多肥肉。

如果是散装腊肠，最好用手捏一捏，肉质弹手的是新鲜腊肠。

购买真空包装的腊肠，要检查是否过期，有无漏气现象。

要注意腊肠的品牌，不要图便宜购买到劣质商品。

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。

根据制作材料分：生抽肠(又名“白油肠”)；老抽肠；鸭或猪肝肠（统称润肠）。

按口味分：甜味腊肠、咸味腊肠、辣味腊肠等。

按产地分：广式腊肠（广东）；梧州腊肠（广西）；麻辣腊肠（四川）；湖南腊肠等。
各种腊肠除了用料略有差别，制法大致相同，选购时可根据个人口味进行选购。