

家味康

深圳家味康—正宗公明腊肠是具有深圳特色的手信产品，距今已有六十多年历史，是公明三宝之一，以咸、香、脆、有嚼劲的独特口感深受广大民众喜爱，多年来家味康腊肠始终坚持考究的选料和工艺，美味不变，以往逢年过节想购买需要提前近半年预定，被誉为“一根难求”。深圳公明腊肠是中秋、春节送礼的选择，也见证了深圳从小渔村发展成为大都市的全过程，蕴含着浓浓的特区情。

深圳公明腊肠选用尚有余温的优质新鲜猪后腿瘦肉及脊背肥肉，配料是选用上等的汾酒、高级的酱料、专用的碘盐、定点制作的白糖和秘制配方。深圳公明腊肠通过食品安全、检疫认证，具有多项食品安全检测报告；符合市场、各大商超的进口标准。公明腊肠制作从凌晨4:00开始选料生产到8:00制作完成，每天只做4个小时，保障肉质新鲜。深圳腊肠采用电脑智能化烤炉，从温度、品质、口感上保障生产出来的每一根腊肠符合食品卫生安全。腊肠可以食用的肠衣，是选用猪肠经过多层工艺制作成可直接食用。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/jwk-332310.html>