



腊肉制品生产加工忙



进入冬季，又到了赶制腊味的时节。近日，走进鹿角镇王家村六组重庆市荣国福食品有限责任公司，浓浓的腊肉制品香味扑面而来。

腊肉加工车间里，工人们井然有序地进行调制配料、灌装香肠、烟熏烘干、打包分装。“冬季来了，现在是腊肉销售旺季，我们公司两天就要给客户送一次货。”重庆市荣国福食品有限公司负责人廖宇说。

据了解，该公司主要生产腊肉、香肠、板鸭，按照传统制作腊肉的方式进行加工生产，品质优良，深受顾客的喜欢。

重庆市荣国福食品有限公司约有2000平方米的生产加工车间，公司前身为2013年12月成立的重庆市双来食品有限责任公司。2018年，在鹿角镇政府鼓励返乡创业的支持下，回乡修建厂房，2021年将腊肉制品加工，搬迁到鹿角镇王家村。现有腌腊肉制品

生产流水线设备1套，年营业收入达300万。

腊肉加工厂的建立带动了当地村民就业。“腊肉加工厂建成以后，我就一直在这里打工，在这里每天有80元的收入，一年大概能挣18000元。”村民王汉香说，在村里面打工，既照顾了家庭，也能有一份稳定收入，不比外出打工少。

廖宇介绍道，我们的腊肉制品主要采用原生态土猪肉，利用天然的香辛料腌制，不添加任何防腐剂。然后采用青冈柴和柏树枝熏制，经过至少15天小火慢熏之后，腊肉的颜色金黄，油脂欲滴，煮熟切成片，透明发亮，色泽鲜艳，味道非常好，口感也非常独特，肥而不腻，吃起来很有嚼劲，糯香糯香的感觉。

目前，重庆市荣国福食品有限公司的产品多销售于各大商超例如麦德龙、盒马鲜生等，还有各大旅游景点，例如磁器口、洪崖洞等，线上销售于淘宝、抖音、彭水赶场、832平台等，深受市场喜爱。



本报记者 张影 沈洪晨