

# 山东香冠名食裹粉(炸粉)炸鸡专用裹粉

产品名称	山东香冠名食裹粉(炸粉)炸鸡专用裹粉
公司名称	滕州市名厨调味食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:香冠 商品条形码:6933501200316 卫生许可证:鲁卫食证字第370481-000735
公司地址	滕州市大同北路(北辛办事处北刘居东)
联系电话	5525318 13001590838

## 产品详情

品牌	香冠	商品条形码	6933501200316
卫生许可证	鲁卫食证字第370481-000735	产品标准号	Q/TMC002
净重	20kg ( kg )	原料与配料	食用淀粉、小麦粉等复合辛料
保质期	12 ( 个月 )	原产地	山东
生产厂家	滕州名厨调味食品有限公司	储藏方法	阴凉干燥无污染处
售卖方式	包装	特产	否

本产品适用于炸制食品的裹浆，可使炸之后的食品内脆里嫩，清香爽口。裹粉主要用于香辣鸡翅，汉堡腿肉，鸡米花等产品的裹制。本产品精选优质专业用粉为主要原料，结合国内饮食习惯及地方口味的精心调配，其独特的配方可使产品的表面带有金黄脆皮，口感酥脆香辣，并能够有效的锁住水分，让产品有更长的销售时间。裹粉炸粉主要是用来针对油炸产品进行处理的外裹层。使用裹粉或炸粉将肉类或蔬菜类裹上然后油炸，可以赋予油炸品不同的风味，保持其原有风味不流失，保持其水份，避免直接将肉或蔬菜炸焦。有些裹粉中含有香辛料成分，可以突出肉制品的原味，减少产品的腌制过程，提高操作效率。有些裹粉中不含香辛料成分，产品经过腌料腌制产生风味，使用外裹粉的产品后可产生不同的鳞片外观和颜色，丰富产品的形式。蘸料中含香辛料成分，适合外撒，使用后可丰富产品的口感、风味和外裹粉炸粉主要是用来针对油炸产品进行处理的外裹层。使用裹粉或炸粉将肉类或蔬菜类裹上然后油炸，可以赋予油炸品不同的风味，保持其原有风味不流失，保持其水份，避免直接将肉或蔬菜炸焦。有些裹粉中含有香辛料成分，可以突出肉制品的原味，减少产品的腌制过程，提高操作效率。有些裹粉中不含香辛料成分，产品经过腌料腌制产生风味，使用外裹粉的产品后可产生不同的鳞片外观和颜色，丰富产品的形式。蘸料中含香辛料成分，适合外撒，使用后可丰富产品的口感、风味和外观

我公司引进国外先进的加工设备，以领先国内的技术水平，总结十多年来的生产经验，推出适用于鸡、鸭、鱼、肉、虾、豆制品均可冷冻、油炸的数十种规格、颜色的面包糠,鲜面包屑。一、雪花糠；二、颗粒糠；三、金黄糠；四、蛋黄糠；五、针型糠；六、面包屑。该产品把油加热到160—180℃，再把粘好面包糠的小块放入油中，如面包糠即可浮到油面，表示油已够热，可以煎炸3-5分钟，炸出的食品色泽金黄、富有弹性、口感松脆、老少皆宜。本产品远销国外及国内大中城市。由于本公司产品品种新、质量好、利润低、信誉高、交货及时，深受广大客户的信赖与好评。

我公司主要生产的产品还有：面包糠、裹粉、奥尔良腌鸡料、孜然腌料、香辣腌料、香酥腌料、咖喱腌料、面浆粉、打浆粉、五香粉、胡椒粉、小麦淀粉（澄面）、糯米粉、生粉（马铃薯淀粉）、嫩肉蛋白（嫩肉粉）、玉米粥、五谷粥、红曲米等。