

火锅底料成分分析/配方化验

产品名称	火锅底料成分分析/配方化验
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/个
规格参数	成分剖析:周期：10d 小样配制:配方升级 工艺诊断:配比优化
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

产品详情

火锅底料成分分析/配方化验，火锅底料配方深度剖析——找成都中科溯源分析化验技术可靠，说明情况后，让你自己选择做与不做，我们尊重每一个客户。

{火锅底料的介绍}

当前，在火锅店中可以找到诸如骨头汤底，鱼汤底和鸡汤底的火锅配料。骨汤火锅底香气浓郁，营养丰富；鱼汤的基本原料，鱼肉，改善视力，鱼汤具有滋补作用；鸡汤原料多汁香，不易上火。女性也有一些火锅食材，例如滋补鸽子汤底。

制作锅底的原料包括：黄油，透明油，猪油，鸡肉脂肪，葱，姜，大蒜，豆蔻，冰糖，各种香料，豆沙和辣椒。火锅底部口味的关键是材料的选择，香料的比例以及火的控制。例如，如果您使用低价的黄油，火锅底部的味道会大不相同。这种气味不香，有各种奇特的气味。火星盘容易起泡沫。如果香料的比例不好，则会影响火锅的味道，并且香气会不正确。火锅底料不能很好地掌握，所生产的火锅底料不好，不易排放。

重庆火锅底料的主要特征是辛辣，各种口味，调味料，品种，浓汤，崇尚自然，精美的刀子，灵活的变化，材料的选择，独特的风格，食物和饮料的组合，随您便您要。

参考成分：

黄油3公斤色拉油2公斤P县豆瓣菜1公斤白酒50克糯米20克酸奶海椒1.5公斤姜1两蒜1两胡椒1.5两大豆粉15克宜宾碎米15克冰糖1两种高品质辣椒面2两个大洋葱，每个洋葱有两个3英寸长的部分。

参考香料配方：

白纽扣5g草果5g三嫩3-5g丁香3-5g砂仁5g香果5g小茴香5g肉桂5g甘草5g树枝5g草5g草纽扣5g松树5g橘皮，5g，香茅油5g，5八角形8克，月桂叶5克，百里香5克，小茴香5克，香草8克，5克。

中科溯源分析化验流程：

- 1.样品评估：销售工程师与客户沟通，评估客户样品的状况，并为客户定制分析计划。
- 2.签订合同：收到客户发送的样品后，签订合同（合同本身有保密协议），客户支付预付款的50%。
- 3.样品测试：对样品进行预处理并将其分离成单独的组件，然后通过仪器测试数据和模式。
- 4.数据分类：对检测到的数据进行分类，并对光谱进行分析，找出样品中每种成分的化学名称和近似含量；
- 5.效果验证：根据客户提供的样品性能信息，验证样品中每个效果成分的存在。如果没有，继续分析这些成分，直到找到有效成分为止。