

干锅酱代加工 无锡星源 黑龙江干锅酱

产品名称	干锅酱代加工 无锡星源 黑龙江干锅酱
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

1、白酱/基础牛奶酱 (White Sauce/B é chamel Sauce)

是五大基础酱中另外一个相对简单的酱料。从法国路易十四开始流行，以牛奶、黄油等食材打底制作完成，干锅酱OEM，可配以肉、蔬菜、主食，是一种万金1油式的法餐酱汁。牛奶、乳白色油面糊和洋葱、丁香、月桂叶、肉豆蔻组合。

可以搭配海鲜

可以搭配意面

还可以烹制早餐

2、天鹅绒酱汁 (Velout é)

高汤和面粉的结合.Velout é 在法语中的意思是“天鹅绒般的”，这几乎完美地描述了这种酱汁的纹理。它的制作过程非常简单：清单的高汤，用面糊增加稠度。

天鹅绒酱汁是其它许多酱汁的基础，如奶油沙司、阿勒曼德酱和白葡萄酒酱汁。也可以做汤的原料。

3、褐酱 (Espagnole)

棕色高汤、棕褐色油面糊和番茄酱组合。

褐酱一般适合配红肉和烧烤过的禽肉，干锅酱OEM代加工，还可以加入红酒和新鲜的香料。

4、番茄酱 (Tomato Sause)

我们熟悉度1高的一款酱汁，黑龙江干锅酱，主要用番茄汁配合蔬菜糊烹制。

多用于披萨和意大利面以及各式番茄风味的菜肴及汤羹的制作。

5、荷兰酱（Hollandaise）

黄油、鸡蛋黄和柠檬汁、卡宴辣椒粉组合，据传是荷兰国王访问法国时引入的。

荷兰酱常被用来制作著名1的班尼迪克蛋的酱汁，也可以用来搭配海鲜、白肉和蔬菜。

离心破乳率显著降低，仅为未处理样品的9.3%，稳定性提高；较之于热处理低脂蛋黄酱具有更优的口感。2)超高压处理能提高低脂蛋黄酱中溶菌酶活性对加油量50%的低脂蛋黄酱，超高压处理增活溶菌酶的1优工艺条件为：压力300 MPa，保压时间15

min，协同温度20 。经此处理，低脂蛋黄酱的溶菌酶活力较未处理样品提高约50%。压力超过300

MPa溶菌酶活力下降。3)超高压处理可替代热杀菌且压力300 MPa，保压时间 5

min，协同温度20 处理条件，可保证低脂蛋黄酱的安全卫生指标达到《GB

29921-2013食品安全食品中致病菌》、((DBJ 440100/T 33-2009半固态(酱)调味品卫生规范》和《DBS

41/001-2015食品安全地方标准复合调味料》的要求:其中样品菌落总数 580

CFU/g、霉菌 35CFU/g、酵母菌 30 CFU/g、金黄色葡萄球菌 19

CFU/g、大肠杆菌 30MPN/100g，杀菌。4)经300MPa-15min-20 处理、75 d常温贮藏，产品品质优良以

菌落总数与感官评价为综合考察指标，确定低脂蛋黄酱超高压处理的1佳工艺条件为：压力300

MPa，保压时间15 min，协同温度20 。经此处理，在75d的常温贮藏期内，低脂蛋黄酱安全卫生，形态、颜色、滋味以及口感均佳。

酱料代加工厂家分析碎辣椒的营养价值：辣椒含有维生素B、维生素C、维生素P、蛋白质、胡萝卜素、铁、磷、钙、辣椒素、二氢辣椒素等多种成分，干锅酱代加工，尤其是维生素C的含量很高，在蔬菜中，每100克辣椒中就含维生素C 105毫克。用于调味的干辣椒中还含有丰富的维生素A。红椒远比青椒的营养价值高。与青椒相比，红椒中的维生素C多0.8倍，胡萝卜素多3倍。

干锅酱代加工-无锡星源-黑龙江干锅酱由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。无锡星源食品——您可信赖的朋友，公司地址：无锡市滨湖区华庄华联东路2号，联系人：徐总。