

# 香辣酱代加工 香辣酱 无锡星源

产品名称	香辣酱代加工 香辣酱 无锡星源
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

传统蛋黄酱营养丰富，口感爽滑，其脂肪含量约为65%-80%，pH 4.2。高油脂膳食不利于人体健康，低脂化已是大势所趋。但是，低脂化会导致产品质地粗糙、稳定性下降；非脂组分增加会对杀菌提出更高要求；蛋黄酱中具抗1菌和保健功效的溶菌酶，在高酸性环境中活力降低。超高压处理作为行之有效的食品品质综合提升加工方式，能强化食品的乳化分散性，增加酶活和非热杀菌。为创制更绿色、安全、美味的低脂蛋黄酱，作者借助超高压处理技术，对其品质改良、溶菌酶增活、非热杀菌和无防腐剂保鲜工艺进行了研究，主要结果如下：1)超高压处理能增进低脂蛋黄酱黏稠度、细滑度和稳定性在不添加任何增稠剂的情况下，提升低脂蛋黄酱物理性质的1优工艺条件为：加油量50%，压力400 MPa，保压时间10 min。经此处理，低脂蛋黄酱较未处理样品黏度提高5倍以上；中位径可达到 $6.88 \pm 0.09 \mu m$ 、分散性提高；

酱料代加工厂家说明鸡肉洗净切块 倒入适量牛奶(牛奶可以去腥).....因为我喜欢吃1鸡腿肉 所以用的三个大鸡腿和两个小鸡腿(鸡翅下面那部分)，如果用其他部分的鸡肉 请根据鸡肉的量调整好腌肉料和酱料的分量。

放入主料中的料酒、蒜蓉、盐、鸡蛋，香辣酱OEM代加工，腌制半个小时以上。

韩式酱料炸鸡的做法图解44. 腌制期间 把酱料调好。把配料里酱料的材料混合均匀，没有糖浆的话就用白砂糖调成糖水。

把腌好的鸡肉裹上淀粉 入油锅炸至变色。可以炸两遍 也就是炸一遍捞出来凉了之后再复炸一次 这样表皮会更脆一些。

炸好的鸡块也可以撒上少许黑胡椒直接吃。

另取一锅，把酱料入锅 开小火 倒入炸好的鸡块，翻炒至酱料全部附着上，即可。

就着炸鸡配啤酒 貌似都会想到来自星星的你吧.....

如果是单独制作炸鸡 可以在腌制的时候加入多一点的盐和黑胡椒 1好再加上咖喱粉 腌制一个小时左右。或者再配上酸甜的番茄酱 味道也很好的~

“柴米油(油食品)盐酱醋茶”，开门七件事中，酱料占一重要席位。一道美味佳肴，除了用料新鲜、烹调得法之外，佐以合适的酱料，是为锦上添花。

走进超市，货架上的各种酱料、调味品(调味品食品)可谓令人眼花缭乱，生抽、老抽、饺子醋、白醋、红醋、沙茶酱、辣椒酱、蚝油酱.....多到不少酱料根本不知道该怎么用。

有人以为只有中式菜肴才讲究酱料，其实不然，在西式料理中，酱料可说是佳肴的灵魂，为讲究。无论是沙律、肉类或海鲜，都会配以风味的酱汁，香辣酱，如芥末鲜奶油酱、法式西红柿芥末酱等，各擅胜场。例如法式香煎鲈鱼，便可佐以清香的姜汁，加上少量橄榄油、柠檬汁、白酒及醋，微辣的酱汁与香甜的鲈鱼配合得天衣无缝，很有南法的风味。樱桃酱配上丰腴香浓的法国煎鹅肝，甜中带酸的樱桃味正好中和了鹅肝的臊味，两者相得益彰。

中式也好，西式也罢，总之一句话，香辣酱OEM代工，酱料的作用不容小觑。同样一道菜，若选对酱料无异于画龙点睛，若是酱料搭配的不好，则会有画蛇添足之缺憾。

香辣酱代加工-香辣酱-无锡星源(查看)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。