

五香粉供应 五香粉 无锡星源

产品名称	五香粉供应 五香粉 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

品牌繁多

各种质量、各种标准的鸡精很多——虽然鸡精的进入门槛低，但是控制品质，执行严格的标准却十分困难。在成都市场，有终端铺货的鸡精29种，在餐饮竞争的不下20种鸡精；但品牌繁杂，良莠不齐。

区域1品牌在家庭消费方面占上风

从广告宣传、营销水平、品牌号召力到消费者选择偏好，区域1品牌已经完成了消费引导和认知，因此在家庭消费层次上占上风，但是在1品牌的据点附近的二级市场，跟随品牌利用1品牌的市场空隙创造了很大的销量。

味精是以淀粉为原料，经发酵提纯的谷氨酸钠结晶。晶体状味精应洁白，五香粉供应，有光泽，颗粒细长，两端方状，大小均匀，透明而无杂质。掺晶体状味精，如掺入食盐，其颗粒不定形，不规则，无光泽；如掺入白砂糖，其颗粒有四方型晶体，颜色发白，手摸发粘；如掺入石膏，五香粉，其颜色赤白，不透明，无光泽，颗粒大小不均，两端稍尖。

粉末状味精为乳白色，有光泽，仔细观察应为细尖型状，无杂质，手摸有涩感。掺粉末状味精，如掺入面粉，色灰白，少光泽，手摸有滑感，将其浸入水中，有漂浮物和沉淀物出现。

质量优良的味精，在口中溶化很快，鲜味纯正浓烈，而掺假或质次味精，鲜味差，有甜、咸等异味。

当温度达到122 时开始变成焦性谷氨酸钠，失去鲜味，且有一定的毒性。

味精一般添加量为0.2~1.5g/kg，回锅肉可用到5g/kg

烧煮食物时，加调味品的时间，对食物中发生的化学变化也有关系。食物中的蛋白质本身具有胶体的性质，遇氯化钠等强电解质，会发生凝聚作用。例如：豆浆中加入食盐，它就会凝聚，成为豆腐脑，在煮豆、烧肉时，如果加盐过早，一方面汤中有了盐分，水分难以渗透到豆类或肉里去；另一方面食盐使豆或肉里蛋白质凝聚，变硬。这两方面都使豆或肉不易煮烂，当然也不利于人体消化和吸收。

五香粉供应-五香粉- 无锡星源(查看)由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂是江苏无锡,调味酱的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在无锡星源食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创无锡星源食品更加美好的未来。