

手抓饼配料成分分析及酱料配方还原

产品名称	手抓饼配料成分分析及酱料配方还原
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/样
规格参数	指标测试:周期：10d 仪器：气质:配方优化 能谱:配比强化
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

手抓饼配料配方分析，手抓饼配料成分检测，手抓饼配料配比

{手抓饼配料简述}

主料：高筋粉

辅料：黄油、培根/牛肉饼/鸡排，盐、味精，鸡蛋一个，火腿 80克，生菜 两片，番茄酱 适量，速冻手抓饼一个。

制作流程

- 1.取500克面粉加入一个鸡蛋、25克黄油、250克水，揉制成面团后醒发15分钟备用；
- 2.将面团取出搓成长条，撒少许薄面，擀成长方形的薄片状，依次刷一层食用油、一层黄油，对折后分别再刷两次油，再次对折成长条，将面拉起两边扯长后从一头卷起成盘，再擀制作成薄厚均匀的圆饼，放入平锅中煎至两面金黄即可。

{手抓饼酱料简述}

手抓饼的酱主要有沙拉酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱四种。

- 1.沙拉酱由植物油、蛋黄和酿造醋，加上调味料和香料制成。
- 2.甜面酱经过特殊的发酵过程。它的甜味来自发酵过程中产生的麦芽糖、葡萄糖等物质。
- 3.番茄酱呈鲜红色。

番茄酱是将成熟的红番茄通过粉碎、打浆、去皮、去籽等硬质物质，然后浓缩、灌装、杀菌而成。

4.辣椒酱是由辣椒和其他各种材料混合制成的。

{手抓饼配料成分分析及酱料配方还原}

中科溯源专做配方分析，成分检测，能够测试上千万种产品。分析老师已经做了十多年的成分分析，配方检测，经验丰富，分析样品所用的仪器都是精度非常高的进口仪器，涵盖了所有的成分分析仪器，包括但不限于：红外光谱，气相色谱，质谱，能谱，核磁氢谱，有机元素分析仪，ICP等。