

食品级烟熏液 山楂核烟熏香味料

产品名称	食品级烟熏液 山楂核烟熏香味料
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	40.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增味剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

????

??

????

??Bap??Bap??

????

多适用于肉糜制品，如维也纳香肠、法兰克福香肠、红肠、小肚粉肠、压缩火腿和午餐肉等。具体方法是将定量烟熏液经水稀释后，可以通过、滚揉或是以其他方式，作为一种食品直接添加到产品内部，经调和搅拌均匀即可，这种方式主要偏重于风味的形成。

(2) 浸渍法：

一般用于块形肉制品，如熏肉、烤鸡、烤鸭和烤鹅等。具体方法是将定量的烟熏液与其他香料配成香料浸渍液，然后将处理好的肉、鸡、鸭、鹅等浸入其中经过一定时间浸渍后，即浸渍成功。

腌腊制品加工时，先将制品腌制，可不加或少加亚硝酸盐和硝酸盐，再用烟熏液浸渍或喷雾，然后经烘烤或晾干即成，浸渍或喷雾两次可获得更好的表面色泽，这种腌腊肉香喷可口，油而不腻，久藏不变质，肉表面的膜可防止油脂、水份的渗漏和的侵入。

(3) 涂抹、喷淋法：

此法适用于肉制品表面要求有熏香味和熏色的块类产品，如熏鸡、鸭、烤肉片、小香肠等。具体方法是先将产品进行短时间的干燥后，直接用烟熏液或稀释液进行涂抹或喷淋或短时间浸渍（20~60秒），然后再干燥，完成表面的着色。可根据对色、味的要求不同，重复2~3次干燥—涂抹（喷淋或浸泡）—干燥的工艺。