火锅底料 卤料 酱料 调味品 香料包 烧烤调料 香辛料配方成分分析

产品名称	火锅底料 卤料 酱料 调味品 香料包 烧烤调料 香辛料配方成分分析
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/个
规格参数	品牌:中科溯源 质谱:光谱 色谱:核磁
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

重庆和四川对火锅底料是有一种独特的喜爱，其做的菜的口感流连忘返，唇齿留香，但想要做好火锅底料的配方就需要花很多心思了，其配方的成分一般都是十多种以上，各种大料的处理都是比较关键的。

一、火锅香料的简述

这里火锅的香辛料主要是指大料，比如八角含特殊的芳香油，味香甜，压制腥味增加卤制品后味的作；桂皮有飘香作用，容易出味，冲击味蕾，接着是辛辣味；香叶，味清浓，有增香作用；干辣椒有香辣作用；茴香味道甘、香；当归味极浓，用量甚微；荆芥、紫苏、薄荷、白芷、姜黄、砂仁、孜然、豆蔻和砂姜味道辛、香；丁香和陈皮的味道辛、香、苦；甘草、香茅和罗汉果味甜。

二、香料的基本情况

2.1、食品化学添加剂，主要是指味精、盐、酱、醋等，这类都是化学合成的，分析比较方便；

2.2、植物香辛料，主要是指八角桂皮等植物成分的香料；

2.3、食品化学添加剂和植物香辛料统称调味品；

2.4、实际做成的产品中都复合使用的效果更佳；

2.5、能增加菜肴的色、香、味，促进食欲，有益于人体健康的辅助食品。

三、火锅底料 卤料 酱料 调味品 香料包 烧烤调料 香辛料配方成分分析技术

这些香辛料、底料、烧烤料可以用于面、米线、各种汤粉、麻辣烫以及火锅等方面，作用于肉内的比如卤料配方1：八角3%、草果1%、丁香1%、砂仁1%、南姜5%、山奈2%、豆蔻1%、小茴香2%、甘草1%、花椒2%、桂皮2%、冰糖75%、生抽1%、老抽1%、盐1%以及生姜、大葱各1根即可。肉内烧烤料配方2：黄豆粉17%，腰果粉17%，紫苏粉4.5%，辣椒粉8.5%，香菜粉3.5%，孜然粒8.5%，芝麻5%，椒盐25.5%，干葱头粉5%，味粉2%，鸡粉3.5%。

特别提醒：有些不法商家会用一些危害成分等成分，这些是国家明令禁止的，我们个人也需要遵守。