

鱼调味美味鱼因子，去腥去异，鱼味香浓。

产品名称	鱼调味美味鱼因子，去腥去异，鱼味香浓。
公司名称	成都明峰食品有限公司
价格	145.00/瓶
规格参数	品牌:美味鱼因子 商品条形码:6933884366075
公司地址	成都、资阳工业发展区2期9号3楼
联系电话	13198509047 13320966587

产品详情

品牌	美味鱼因子	商品条形码	6 933884 366075
卫生许可证	川卫食证字：(2007)第510112-002985号	产品标准号	Q/75280518-6.01-2008
净重	-500 (kg)	原料与配料	蛋白质微生物、呈味核苷酸
保质期	-12 (个月)	原产地	四川
生产厂家	成都明峰食品有限公司	储藏方法	常温避光保存
规格	1*24	生产日期	见罐底
售卖方式	包装	特产	是

应用方法:1清蒸鱼:在、前、中、后、期均可加入

2火锅鱼:在底料和汤料中加入

3红烧鱼:在熟前熟后都可加入

特点:提升食品味道的最大极限，充分发挥食物的鲜香味道，使烹制的食物色味俱全。

功效:去腥、去异味、长时间在高温中久蒸久煮鱼不变老，协调味中的优劣味道好的滋味不断提升。鱼味香浓、爽嫩适口。

应用方法:1清蒸鱼:在、前、中、后、期均可加入

2火锅鱼:在底料和汤料中加入

3红烧鱼:在熟前熟后都可加入

特点:提升食品味道的最大极限，充分发挥食物的鲜香味道，使烹制的食物色味俱全。

功效:去腥、去异味、长时间在高温中久蒸久煮鱼不变老，协调味中的优劣味道好的滋味不断提升。鱼味香浓、爽嫩适口。

应用方法:1清蒸鱼:在、前、中、后、期均可加入

2火锅鱼:在底料和汤料中加入

3红烧鱼:在熟前熟后都可加入

特点:提升食品味道的最大极限，充分发挥食物的鲜香味道，使烹制的食物色味俱全。

功效:去腥、去异味、长时间在高温中久蒸久煮鱼不变老，协调味中的优劣味道好的滋味不断提升。鱼味香浓、爽嫩适口。

应用方法:1清蒸鱼:在、前、中、后、期均可加入

2火锅鱼:在底料和汤料中加入

3红烧鱼:在熟前熟后都可加入

特点:提升食品味道的最大极限，充分发挥食物的鲜香味道，使烹制的食物色味俱全。

功效:去腥、去异味、长时间在高温中久蒸久煮鱼不变老，协调味中的优劣味道好的滋味不断提升。鱼味香浓、爽嫩适口。