

闽师傅 | 28克瓶装五香粉 | 香辛料调味品 | 天然调味香料 | 工厂招商

产品名称	闽师傅 28克瓶装五香粉 香辛料调味品 天然调味香料 工厂招商
公司名称	华星龙盛（厦门）食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:闽师傅 商品条形码:6945122100143 卫生许可证:350212-000009
公司地址	厦门市同安区美禾六路12号1-2楼
联系电话	7019527 15959292262

产品详情

品牌	闽师傅	商品条形码	6945122100143
卫生许可证	350212-000009	产品标准号	Q/HXLS 02
净重	28 (kg)	原料与配料	八角、花椒、桂皮、山奈、小茴、甘草
保质期	18 (个月)	原产地	福建
生产厂家	华星龙盛（厦门）食品有限公司	储藏方法	袋装
规格	28克*24瓶	生产日期	见包装封口
售卖方式	包装	特产	否

【产品简介】

本公司出品香辛料系列是gb/t 12729.1所规定的我国四十二种常用食品调味品所使用的能产生香气和滋味的天然植物性产品或其混合物，可用于各类食品加香调味，能赋予食物以香、辛、辣等风味的植物性物质，是属于粉状香辛料调味品，即用30孔/cm²筛子过筛，振筛4min，筛上物残留量（g/100g）小于等于2.5。

【内容细图】

五香粉调味香料产品细图：

【香辛妙趣】

五香粉是将超过5种的香料研磨成粉状混合一起，常使用在煎、炸前涂抹在鸡、鸭肉类上，也可与细盐混合做沾料之用。广泛用于东方料理的辛辣口味的菜肴，尤其适合用于烘烤或快炒肉类、炖、焖、煨、蒸、煮菜肴作调味。其名称来自于中国文化对酸、甜、苦、辣、咸五味要求的平衡。

【示范菜例】

五香肉

材料：猪后腿肉1kg 切小块，红葱头10大颗切块，酱油、酱油膏、米酒、糖、五香粉

制作步骤：

- 1，用少许油将红葱头爆香，加入肉炒至变色。
- 2，加糖最少两汤匙，炒1分钟。加五香粉2/1茶匙，再炒1分钟。加米酒继续炒。
- 3，最后加入酱油和酱油膏各半碗，炒过后加一点儿水，就盖上锅盖用小火炖1-1.5小时即可。

【包装规格】

本公司出品香辛料系列分袋装和瓶装两种。瓶装每24瓶为一箱。

1，内包装袋

28克瓶装五香粉采用透明玻璃瓶装，盖子则可方便使用时撒粉。瓶子上拼签如下：

2，外包装纸箱 本公司出品香辛料调味品系列瓶装产品的外包装纸箱是统一规格的：

【质量保障】

【公司使命】