

调味酱料生产厂家，调味酱生产厂家可贴牌调味酱代加工，调味酱定制开发

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 调味酱料生产厂家，调味酱生产厂家可贴牌调味酱代加工，调味酱定制开发 |
| 公司名称 | 江苏稻盛食品有限公司 |
| 价格 | 15.00/千克 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 兴化市开发区红星中路东侧花溪路南 |
| 联系电话 | 18961059217 18961059217 |

产品详情

江苏稻盛食品有限公司秉承品质及服务精益求精的原则，为广大客户提供了好的产品，以及完善的服务，获得了广大客户的高度认可与支持

复合调味品是指在科学的调味理论下，将各种基础调味品按照一定比例进行调配制作，从而得到的满足不同调味需要的调味品。对我国消费者而言，复合调味品仍是新概念，但是在过去的20年里，随着现代化的进程和生活水平的提高，顺应了生活方式的改变、生活节奏的加快而需要的方便快捷、便于贮藏携带、安全卫生营养而又风味多样的食品发展趋势，复合调味料的生产飞速发展，已在调味品中占有重要地位，成为我国调味品中发展的主流。复合调味品其使用的原料种类很多。现代复合调味料的**概念是指采用多种调味料，具备调味作用，工业化大批量生产的，产品规格化和标准化的，有一定的保质期，在市场上销售的商品化包装调味品。

(1)按饮食习惯分类可分为 传统菜肴调味汁； 中式小吃调味汁； 西式调味汁； 面条蘸汁； 生鲜蔬菜味汁。(2)按加工制成品分类可分为 酱类：如沙茶酱、柱侯酱、鱼香酱、茄茸酱、果仁果酱、番茄沙司等； 汁类：有OK汁、煎封汁、香槟汁、西柠汁、唧汁、红油汁等； 鲜味粉料类：如鸡精、牛肉精等； 油料类：如蟹油、香味油、菌油、香辣烹调油、鸡香油等； 其他类：如西瓜豆豉、渣辣椒、泡辣椒等。(3)按味型分类可分为 咸鲜味型：主味由咸味和鲜味构成，如蒜茸豆豉酱、西瓜豆豉、炅汁、豉油王、煎封汁等； 葱椒味型：主要以葱、姜、蒜、花椒为主要调味品，具有浓郁的蒜、姜等香味，如葱椒泥、葱椒绍酒、葱油汁、蒜酱、蒜茸酱、蒜姜调味料等； 酸甜味型：主味以酸味略重于甜味，如OK汁、柠汁(西柠汁)、茄汁(粤)、青梅酱、草莓酱、辣甜沙司、京都汁等； 辣香味型：如马拉盏酱、辣酱油、川锅酱、芥末糊、辣甜豆豉酱、咖喱油、辣葵花酱等； 香甜味型：如黑香酱、复合奇妙酱、椒梅酱、五香粉、精卤水、果仁、果酱等； 鲜肉香型：主味呈各种肉香，如火腿汁、蚝油、鸡香油、鸡精和蟹油等。调味品行业除了传统的酱油、食醋、味精等大宗产品外，复合调味料可以算得上是使用多的调味品了。我国已有久远历史的花色辣酱、五香粉、复合卤汁调料、太仓糟油、蚝油等，甚至在家烹调时调制的作料汁和饭店厨师调制的次的调味汁等都属于复合调味料。。

