

# 日丁鲜鸡骨高汤 日丁 454 (g)

产品名称	日丁鲜鸡骨高汤 日丁 454 (g)
公司名称	河源陈记食品有限公司
价格	300.00/件
规格参数	品牌:日丁 卫生许可证:1625A00245 净重:454 (g)
公司地址	东源县新城工业开发区
联系电话	0762-8833882 13827840399

## 产品详情

品牌：日丁  
原料与配料：猪骨,鸡骨  
生产厂家：河源市陈记食品有限公司

卫生许可证：1625A00245  
保质期：18 (个月)

净重：454 (g)  
原产地：河源

### 一、产品特性

猪骨汤粉是以新鲜鸡肉、鸡骨、新鲜猪肉、猪骨为原料，采用餐饮烹饪特有的制汤技术，按现代食品工业标准化的要求进行生产。不添加人工合成色素及防腐剂，产品香气浓郁（37倍浓度）、营养丰富、使用方便。产品既可以直接添加用于菜式制作、肉类的腌制、馅料的调配；也可以冲兑成汤，作为高档面汤、日式面食底汤、馄饨汤、米线粉类底汤、火锅底汤之用。

1. 猪骨汤粉溶于开水后具有传统猪骨浓白汤的滋味和香气
2. 猪骨汤粉富含胶原蛋白、钙、磷蛋白，烹调食品可达到鲜香醇厚、营养丰富的效果
3. 日丁猪骨汤粉使用方便、效果明显、成本低

### 二、应用范围

1. 加工食品：方便面、膨化食品、速冻食品（饺子、馄饨）、调味汁（酱）、肉制品、腌卤品等
2. 在餐饮中可制做高档面汤、馄饨汤、火锅底汤、炒菜高汤、馅料、广东粥、鲫鱼汤、鱼头汤等

### 三、使用方法

1. 在方便面和方便米粉的调味料粉包中使用：在单独使用猪骨汤粉的情况下，用一份猪骨汤粉，加开水稀释37-45倍后，稀释液具有很好的呈味性，象家庭熬制的猪骨浓白汤；若同其他调味产品结合使用，可适当减少猪骨汤粉的使用量，为突出您的风味，奠定良好的呈味基础。

2. 在餐饮业使用：

a：做高汤：建议取本品1公斤，加入90。c以上的开水37-45公斤，可作为高汤使用。

b：做面汤及风味化汤面底料：建议取本品1公斤，加入90。c以上的开水37-45公斤，可做为面条类底汤：厨师也可以大显身手，制作一些个性化小浇头，如：酸辣、麻辣、海鲜、红烧等，稍加点缀即成。您可以象魔术师一样，瞬间烹饪出风味各异的杰作，为厨师及技术人员提供一个发挥技艺的平台。

#### 四、使用成本分析

1. 自己熬汤：一公斤猪骨8.00元，加30多斤水，至少熬两个多小时，可得15斤汤（浓度）很低即18碗汤（每碗400毫升）用去柴火、调料至少3.00元，计得每碗汤成本至少0.58元，还没计算人工水电在内。而且很难把握每天的用量，无法实施标准化。

2. 用日本猪骨汤粉：10克日丁猪骨汤粉兑开水400毫升即成一碗高浓度的猪骨白汤。成本不超过0.45元。而且省时省力，随心所欲。

#### 五、市场现状

1. 使用情况：日式韩式料理现大量使用这些既方便又卫生的猪骨汤粉，作为底汤，浓郁而浑白。省去了采购和熬制过程，使厨房工序简单化，环保又节能。可以根据客流量的多少随时调制骨汤，这是快餐和西餐发展的潮流。

2. 同类产品：目前市场同类产品较为少见，一部分来自食品添加厂，主要是香精和香膏，无法调出逼真的猪骨白汤。另一部分来自日本韩国，主要是日韩料理和西餐咖啡使用，产品为猪骨膏，浓度低，香气不足，价格很高，局限了它的使用。

我们采用了日本日丁株式会社的工艺和配方生产了日丁日式猪骨浓汤粉，是猪骨白汤的第二代产品，更是猪骨膏的升级产品，它克服了猪骨膏不易运输保存，溶解难，易变质，浓度低，香气不足的缺点。质量完全可以替代进口，价格相当于进口的一半，具有广泛的应用前景。