

火锅香料

产品名称	火锅香料
公司名称	武汉远城香精香料制造厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路496号
联系电话	027-88085292 18062666895

产品详情

火锅香料（YC-10-5） 包装：25kg（桶装） YC-10-5火锅香料以肉桂酸盐和蔗糖脂肪酸酯为主要成分。肉桂酸是一种天然等同香料，属于国家允许的食品添加剂，安全无毒。食用后，易被人体吸收，同时分解代谢为对人体无毒无害的物质。肉桂酸盐不仅有很好的抑菌效果，其科学配比的成分使不同口味的火锅底料口味更加强烈，尤其是对香辣口味的火锅底料表现更加明显，使用本品的火锅底料具有其味纯正、辣爽口、不燥不苦、汤色红亮、气味芳香、回味悠长等特点。本品能够替代火锅底料中的主要香料桂皮、桂油等，而且用量极少，仅为原香辛原料的十分之一，从而大大降低生产成本。同时，延长保质期，在保持火锅底料营养口味的同时，将人体健康的损害程度降到最低。加入本品的火锅底料在涮锅时能使肉质更加绵软、不膻不腻、香味悠长，火锅底料中加入本品后更能体现出火锅的、辣、鲜、香风味，并且能够调制出各种口味，适合不同的消费者。

“南箭牌”YC10-6火锅底料香料保鲜调味剂是一种针对传统火锅底料调味剂中含有不利于人体健康的因素进行改良，研制出由天然提取物为主要防腐成分及多种活性成分经过精心复配而成的天然、安全、高效的复配香料保鲜防腐剂。本产品可以降低火锅底料的加工成本，延长保质期，在保持火锅底料营养口味的同时，还能节省肉桂香辛的添加，更重要的是将人体健康的损害程度降到最低。“南箭牌”YC10-6火锅底料香料保鲜调味剂不仅有很好的抑菌效果，其科学配比的成分使不同口味的火锅底料口味更加强烈，尤其是对香辣口味的火锅底料表现更加明显，使用本品的火锅底料具有其味纯正、辣爽口、不燥不苦、汤色红亮、气味芳香、回味悠长等特点。本品能够替代火锅底料中的主要香料桂皮、桂油等，而且用量极少，仅为原香辛原料的十分之一，从而大大降低生产成本。同时，加入本品的火锅底料在涮锅时能使肉质更加绵软、不膻不腻、香味悠长，火锅底料中加入本品后更能体现出火锅的、辣、鲜、香风味，并且能够调制出各种口味，适合不同的消费者，是冬季火锅香料的得力助手。使用方法及用量：加入火锅时、应在熬制底料时加入，加入烧菜、卤菜时用烫汗稀释混匀，后半程加入。0.5-1%的参考用量。1将产品加入灭菌后的火锅底料中拌匀即可。2建议用量：0.5%-1.0%（以火锅底料重量计）。3最佳用量应根据火锅底料原料,原料的生产季节和保存试验确定。

本公司主营产品：肉桂醛、肉桂醇、肉桂腈、肉桂酸、肉桂酸甲酯、戊基肉桂醛、桂酸乙酯、乙酸肉桂脂、泡椒凤爪保鲜剂等精细化工、香精香料、食品添加剂、医药原料及中间体产品.生产酱腌菜保鲜剂，红油榨菜保鲜剂，酱腌菜护色保鲜剂，东北酸泡菜保鲜剂，果蔬喷涂保鲜剂，果蔬涂膜保鲜剂，方便面酱包保鲜剂，防腐保鲜剂，碳酸饮料保鲜剂，果汁饮料保鲜剂，茶饮料保鲜剂，冷鲜肉香料保鲜调味剂，火腿肠香料保鲜调味剂，火锅底料香料保鲜调味剂，米粉保鲜剂，泡椒凤爪香料保鲜调味剂，熟食卤

味香料保鲜调味剂，年糕防腐保鲜剂，鲜豆浆防腐保鲜剂，绿豆汤保鲜剂，烘培食品香料，火腿肠香料保鲜调味剂，火锅香料，熟食卤味香料，泡椒凤爪香料，酱腌菜香料等食品添加剂。