

浓缩骨汤厂家批发，浓缩高汤厂家批发，猪骨高汤厂家批发

产品名称	浓缩骨汤厂家批发，浓缩高汤厂家批发，猪骨高汤厂家批发
公司名称	江苏稻盛食品有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	品牌:稻盛 型号:dsj008 产地:江苏省泰州市
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是复合骨汤厂家，大骨白汤工厂，大骨白汤生产厂家，骨汤加工厂，牛羊鸡猪骨汤工厂大骨汤使用范围：火锅、涮锅、砂锅、麻辣烫、烧菜、汤品、拌馅、卤肉。

江苏稻盛食品有限公司骨汤产品特点：采用新鲜的牛骨（猪骨、鸡骨、鸭骨）为原料,经提取、分离、真空浓缩、高温杀菌等工艺精制而成，产品具有汤浓，味鲜、营养价值高的特点，产品呈浅黄色，肉味，味鲜醇厚，香而不腻。

江苏稻盛食品有限公司生产销售浓缩骨汤、骨油、滋补汤品、熟制肉食、风味农家酱等多个系列产品，长期供应全国各大企业和餐饮连锁行业，并可根据客户要求，研发生产不同规格、型号、口味的新骨汤调料产品。

以“真材实料的品质，质纯味美的”，赢得了市场消费者的亲睐和。实际应用：1、直接食用：早餐热饮、家庭速成汤。早餐用2-4克骨汤（约蚕豆大小）冲开水一杯直接饮用，营养丰富，可替代奶制品。也可加少许盐，以及香菜，葱油等冲调“速成汤”风味更佳。2

、做高汤用把骨汤稀释70-80倍，按一般高汤用法，煲、炖、焖等。还适用于原盅炖品、老火汤、炖罐。

3、腌制用取骨汤适量与被腌制物拌匀，腌制时间60分钟为基本。4

、调馅用包饺子，做馄饨，丸子时，直接加入馅中（3%-5%

）搅均，做素三鲜馅可酌情加多一点，煮熟后汁多味道鲜美醇厚。5、火锅汤底用开水化开即可，按1：150-200比例稀释后使用，添加后风味更佳，方便快捷，卫生，耐煮耐高温，适于大型火锅连锁店使用。

6、快餐及煮粥用米粉、土豆粉，酸菜粉及广式肉粥，滋补粥。稀释80倍左右酌情添加，起到调色，调香之功效。7、面食用（各类骨汤拉面）开水稀释100-150倍，煮面条，挂面，各面类食品，面汤乳白鲜美，也可直接和面做成面条，馒头，烧饼等面食。8、调卤汁用水稀释100倍替代排骨汤做卤汁卤制产品

，汤汁浓郁味道鲜香，搭配使用效果更佳。包装规格：1kg/袋复合骨汤厂家，大骨白汤工厂，大骨白汤厂家，骨汤加工厂，牛羊鸡猪骨汤工厂本品常用于火锅、麻辣烫、面食、卤菜、周黑鸭等产品，作用是代替老汤入味，调节汤汁的增白效果，提鲜，口感更加浓郁。使用方法：1克兑开水80克，葱段、姜片、盐等自己适量放！建议：猪骨和鸡骨1:1（或者鸡骨和牛骨1:1）比例使用效果更好