

无锡粉料定制代加工 无锡粉料 无锡星源食品

产品名称	无锡粉料定制代加工 无锡粉料 无锡星源食品
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

“落后”的老干妈靠什么稳居零售调味品宝座

“这世上你爱的人是谁？”“老干妈！”发明这个笑话的一定是老干妈的忠实粉丝和吃货，无锡粉料，在零售调味品这片红海里，不上市不融资的老干妈看似采用得是“落后”的发展模式，但却能稳居冠1军销售宝座，好的无锡粉料代工，并且将品牌做到海外，这背后的成功方法值得各位商家借鉴。

一、准确的价格定位

二、依靠顾客朋友圈

三、诚信经营

老干妈虽然在发展上采用的是原始模式，但这样依然挡不住它蓬勃发展的道路。原因就在于它的市场目光，勇于开拓新渠道的销售思路，重要的是她不变的诚信经营理念，无论市场经济如何发展，在一场场的商战中能存活下来的都是有长远发展眼光的商家。

味精是从海带中发现引荐而来

“味精有害”的说法一直存在，也确实有不少人相信“吃多了味精会怎样怎样”，学术研究中也有“大量味精对老鼠产生危害”的实验结果。不过，那里的“大量”一般都是纯吃味精或者食物中的味精含量高到百分之一二十，这跟我们通常所说的“菜里味精放得太多”是不能相提并论的。

鸡精招商介绍除了味精能产生鲜味，科学家们发现有一些核苷酸不但自己能产生鲜味，和味精一起用的时候，还能让鲜味增加很多倍，被称为“呈味核苷酸”，早是从香菇和鱼干中分离得到的。

总的来说，味精和鸡精是同一类东西，只是鸡精的味道更丰富一些。如果喜欢它们的味道，你用不着担

心吃它们会有害健康。

调味品的硬标准是什么？

中国调味品协会科技处处长左宝起在接受记者采访时表示：选酱油主要看“氨基酸态氮”，这是反映产品质量的硬指标。因为不论酱油的名字多么新奇，标签怎么花哨，“氨基酸态氮”是必须标注的一项内容。

什么是“氨基酸态氮”呢？介绍，它指的是以氨基酸形式存在的氮。食物中的氮有许多来源，而来自于氨基酸形式的氮越高，就说明食物中的氨基酸含量越高。氨基酸不但是人体重要的营养物质，更是食物鲜美味道的主要来源。我们熟悉的鸡肉、鱼肉、蘑菇、鸡蛋等，就是因为本身含有大量的氨基酸才会味道格外鲜美。因此，酱油的“氨基酸态氮”含量越高，无锡粉料代加工，就说明氨基酸越多，不但营养高，而且鲜味也越浓。

“氨基酸态氮”是酱油产品分级的重要指标。一般来说，一级、二级、三级酱油的氨基酸态氮含量分别为 0.8、0.7、0.55、0.4克/100毫升。不过，我们常见的老抽、生抽等酱油的“氨基酸态氮”含量并没有特殊差异，无锡粉料定制代加工，因为老抽和生抽的区别是制作工艺的区别，并不是质量和鲜味的区别。记者在超市也发现，某品牌的老抽酱油氨基酸态氮 0.4克/100毫升，该品牌普通生抽为 0.5克/100毫升，而金标生抽则达 1.2克/100毫升。

无锡粉料定制代加工-无锡粉料-

无锡星源食品(查看)由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂实力不俗，信誉可靠，在江苏无锡的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。星源食品厂带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！