

# 黑胡椒酱代工 黑胡椒酱 无锡星源食品

产品名称	黑胡椒酱代工 黑胡椒酱 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

食品类和包装设备制造行业：与互联网技术智能化紧密结合炒菜智能设备——杭州市西湖文化广场有一家“将来商场”，设定了自助售菜机和18台炒菜智能设备，有28种菜肴可提供选择。消费者像在自助买东西机买饮品那般买完菜后就能放进炒菜智能机中进行烹制，当场享受美味可口。商场还引入了16台没有人收款机，消费者可自助进行买东西过程。全自动餐食售卖系统软件——上年7月，一款名叫“饭美美哒”的全自动餐食售卖系统软件北京国贸大酒店发布，批在北京南站和办公楼现身的智能售卖机选用三段冷链物流派送加温方法，顾客既能够当场选购，还可以提早根据APP预订餐食。上海市星源食品公司位于风景优美的太湖之滨，无锡市滨湖区华庄街道社区华联大道2号、东邻无锡机场、沪宁高速、312省道、京杭运河，北靠沪宁铁路，南有绕太湖高速路及秀美的太湖，西有的太湖景色旅游观光旅游景区。

果仁香辣酱的做法制作用料：黄豆、花生、芝麻、杏仁、核桃仁五种果仁和十一种调味配料组成，调味配料的含量占总量的79.29~79.64%。制作方法：将各种果仁按照去皮、过筛、精选、粉碎或取皮、过筛、精选、温火炒干、粉碎的工艺处理后，再与调味配料混合均匀、搅拌、加热、灌装。色香味具佳，黑胡椒酱，便于携带，方便旅行及野外作业即食。

多味复合型牛肉酱试验原材料原料：新鲜牛肉。基本原料：市面上花生酱、水豆豉、辣酱。辅材：植物油，食用盐，白糖，花椒粉，咖喱粉，鸡精，酿造白醋，米酒，黑胡椒酱代工，新鲜葱、姜、蒜(均为市面上)。防腐剂：黄原胶，服用级山梨酸钾。关键机器设备及器材破碎机、电磁灶、磁力搅拌器、胶体磨、蒸气高压灭菌器、天平秤、量杯、量筒、刀、锅、菜板、温度计、不锈钢板盛器、真空封口机、分析天平等试验室常见机器设备。生产流程实际操作关键点原料挑选与解决牛肉采用经卫生检测及格的新鲜猪肉或冻牛肉，无臭味，不可沾有牛骨头等残渣，自来水清洗预留。葱、姜、蒜削皮清理完用刀剁碎，并且用组织捣碎机将其粉碎预留L6；将按占比称重好的花生酱、水豆豉、辣酱混和匀称，随后过一次胶

体磨优化。腌渍、搅肉将牛肉、一定量的食用盐、米酒、香辛料搅拌均匀称，室内温度下腌制1h后用碎肉机绞成肉糜预留。乳化剂的融解在适合温度和占比的水里边拌和边迟缓添加黄原胶，待其融解储备用。调料液的制取用电磁灶将锅中的植物油加温，将葱、姜、蒜添加滚油中炒拌，待有香味外溢时，依照一定的占比添加花椒粉、咖喱粉，快速煸炒后放水，随后加温使其烧开，终添加食用盐、糖、醋，维持2min后制冷备用。配制、熬制待所述原料提前准备好后，黑胡椒酱厂，将植物油倒进锅中，待温度升高到130℃上下时加好牛肉糜，快速煸炒后添加适量米酒除腥，待牛肉炒过后，马上添加辣酱、水豆豉和花生酱，黑胡椒酱生产，使其混和匀称，随后添加一定量的调料液，终加上融解了的乳化剂，维持微沸，边加温边拌和，调整好酱的黏稠度和饱和度就能终止加温。封装、制冷将熬制好的牛肉酱与0.25g/kg的山梨酸钾混和匀称后罐装进塑料软包装袋里]。罐装后应尽早趁着热密封，将酱汁袋放入真空封口机里开展抽真空包装，热封3~5s。用杀菌釜在110℃下15~20min，快速制冷至室内温度就能。

黑胡椒酱代工-黑胡椒酱-无锡星源食品(查看)由无锡市星源食品厂提供。“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”选择无锡市星源食品厂，公司位于：无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号，多年来，星源食品厂坚持为客户提供好的服务，联系人：杨经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。星源食品厂期待成为您的长期合作伙伴！