

花生酱经销 星源食品厂 济南花生酱

产品名称	花生酱经销 星源食品厂 济南花生酱
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

排骨酱，味美又便捷，用以腌渍金沙骨及涂搽一般烤串肉类食品，或作油爆的用处。排骨酱以酿制晒豉、蒜头、朝天椒、白砂糖、西红柿、白芝麻为关键原料，配以别的调味品而成。是烹调特色粤菜馆的尚佳调料。排骨酱特性：味美又便捷，用以腌渍金沙骨及涂搽一般烤串肉类食品，或作油爆的用处。排骨酱以酿制晒豉、蒜头、朝天椒、白砂糖、西红柿、白芝麻为关键原料，花生酱生产，配以别的调味品而成。是烹调特色粤菜馆的尚佳调料。

如今智能科技太快速，让许多公司都不行步伐，迅速的淘汰，不管哪些行业，公司要想迅速发展趋势，要想在销售市场上才华横溢，那么就务必有一定的整体实力和基本，关键的還是务必有着技术。像如今发展趋势更为的酱料包装机行业，沒有拿得下手的机器设备，怎敢在行业内“高喊”！如今的酱料包装机行业只有用四个字描述，花生酱OEM代工，那便是云泥之别，往往那样说，由于在技术的庇佑下，酱料包装机的生产率获得了挺大的提升，从全自动到自动式，从单一的酱料灌装机商品，到如今的酱料灌装生产流水线，全是历经了持续的认真“智”造，才贡献了今日的不凡贡献！像现阶段一款火锅料的成袋酱料包装机，原材料触碰一部分均选用316L不锈钢板材做成，合乎GMP规定，灌装阀由气动阀门操纵，灌装精密度更高，灌装量和灌装速率均可随意调整，广泛运用于辣酱，香辣牛肉酱，麻辣酱，牛肉酱，花生酱经销，豆瓣酱，鲜辣酱，水豆豉及成都郫县豆酱等酱制品包装。这个机器设备现阶段在销售市场上获得了一致的毫无疑问，凭着普遍的应用领域，的技术，的包装，在酱料包装机行业坐稳了自身的脚后跟！

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，济南花生酱，食用盐，白糖，花椒粉，咖喱粉，鸡精，酿造白醋，米酒，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完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，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，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。

花生酱经销-星源食品厂-济南花生酱由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，星源食品厂一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：杨经理。