

酱香王 厂家 新报价

产品名称	酱香王 厂家 新报价
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	60.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：

主要配料：

肉桂、香叶、肉蔻、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、茴香、陈皮等计三十余种天然肉用香料调配而成。

产品特点：香味独特，口味纯正，去腥增香。此料是根据中医理论、药及肉的相互作用，汇集了国内酱卤名家之精华，科学配比而成，适用于各种酱卤、熏肉制品，对提高风味有独特的效果。

使用方法：煮制时添加

应用领域；专用于酱卤，熏烤肉制品。

建议用量；按1kg肉量的6-10g添加；若无老汤，汤水也应按肉量添加本料。

保存方法：常温干燥处保存。

卤制配方：主料：猪蹄、鸡翅、鸡爪2000g。

配料：酱香王50g、精盐140g、味精30g、鲜鸡汁20g、料酒35g、白糖60g、姜30g、清水3500g。

制作工艺：卤水配制：水烧开后放入酱香王料包及鲜姜、熬煮30分钟后加入其它调味料。

卤制：旺火烧开卤汤，投入清洗干净的猪蹄。大火烧开后煮30分钟后小火卤煮2小时即可，鸡制品卤煮30分钟即可。

执行标准：q/dfs05-2007

卫生许可证号:辽卫食证字〔2007〕第210400-000088号。