

干锅香膏 卓典 肉香辛香

产品名称	干锅香膏 卓典 肉香辛香
公司名称	上海卓典食品香料有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:卓典 香型:肉香辛香 外观:红褐色膏状
公司地址	上海市华徐公路888号2号楼A区2016-2018
联系电话	021-59797829 13817341126

产品详情

品牌	卓典	香型	肉香辛香
外观	红褐色膏状	含量	100(%)

品名：干锅香膏：味道丰富，风味独特，广泛用于餐饮干锅，鸡公煲，火锅等。

配料：食用盐、豆瓣酱、肉类提取物、水、氨基酸、食用香料。

产品特性：本产品采用多种名贵香料经现代科技与肉香结合调制而成，具有干锅特需的香味，鲜香味美，口感润滑。

建议用法：先将肉品用本品腌制好再炒制。

建议用量：1-2%

贮藏方法：储存于阴凉、干燥、通风处。

包装规格：1kg*12罐/箱

干锅牛杂制作工艺：

原料：牛杂500克

辅料：香菜10克，大蒜瓣10克，老姜10克，萝卜片100克，蒜苗5克，鲜红辣椒50克。

调料：干锅香膏5克、鲜味王3克、厨宝王3克、色拉油100克、黄酒20克、精盐适量。

做法：

- 1.将所有牛杂洗净、焯水，中火煮至烂，沥干水分切片备用。鲜红辣椒、姜切片备用；
- 2.萝卜片焯水捞出，放入锅底；
- 3.下油爆香牛杂，放入辅料及干锅香膏，鲜味王，厨宝王微炒；
- 4.爆香的牛杂放在萝卜片上，放蒜苗、香菜，随小火上桌即可。

特点：牛杂味香，回味醇厚，为下酒佳肴。

[卓典品牌故事]2002年，一群年轻人聚集在一起，凭借着“追求卓越，缔造经典”的坚定信念，组建了一家专门研发生产复合调味料、咸味香精、复合添加剂及香辛料油树脂等食品原料的公司，起名为“卓典”。工厂位于上海市青浦区。工厂车间按照欧美、日本食品企业和国际药品gmp标准设计建造；拥有了现代化的生产与检测设备，安全卫生的生产环境，先进的科学管理体系以及雄厚的技术力量。产品广泛应用于肉制品、调味料、冷冻调理食品、餐饮配料、休闲食品等领域。公司汇聚了一批资深的研究开发和应用人员，长期和国内著名院校及国际研究机构进行合作交流。特别在餐饮领域做了大量的前瞻性的探索，现已与国内多家知名餐饮连锁企业建立了长期的食品原料配送、技术服务等多方面的合作关系，产品畅销全国各地。

附上证书