

## (卓典牌) 鸡精01[1KG/袋]

产品名称	(卓典牌) 鸡精01[1KG/袋]
公司名称	上海卓典食品香料有限公司
价格	125.00/箱
规格参数	品牌:卓典 卫生许可证:沪质监特食证字(2008)第0002号 净重:1000(g)
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	卫生许可证	沪质监特食证字(2008)第0002号
净重	1000(g)	保质期	18(个月)
谷氨酸钠	35(%)	原产地	上海
生产厂家	上海卓典食品香料有限公司	售卖方式	包装

鸡精仅是味精的一种，由主要成分都是谷氨酸钠发展而来，鲜度是谷氨酸钠的2倍以上。由于鸡精中含有鲜味核苷酸作为增鲜剂，具有增鲜作用，纯度低于味精。鸡精是一种复合鲜味剂，是日常使用的调味品。

鸡精由于是复合调味品，所以相对保质期为1-2年，而95%纯度味精保质期为3年。

鸡精是种复合鲜味剂。它除了含有鸡肉粉、鸡蛋粉，又添加了解蛋白、呈味核酸，还有一定比例的精盐和鸡油等。所以，除却味鲜之外，营养价值和味精基本一样。鸡精等新一代调味品的出现于上个世纪60年代，当时由于市场推广受阻而被搁浅。进入90年代，通过商家运作、媒体炒作“味精有害健康”、“鸡精有较高营养价值”而部分取代鸡精。为此，我国味精最大生产基地河南项城莲花味精(占全国味精出口额90%以上)等味精企业受到较大损失。实际上，鸡精和排骨精同属一类。上世纪末，很多人已经开始把使用鸡精当作是一件很时髦的事情，在我国的普及量迅速增大，在家庭消费中受到青睐。但是在饭店专业厨师一般习惯用味精较多，鸡精主要用于鸡肉类。目前市场上卖的鸡精，鸡肉粉的含量都不高，有的根本不含鸡肉粉，只是由味精、鲜味剂、盐和淀粉混合而成。

食用技巧 由于鸡精中同样含有一定的味精，因此它与味精的安全性差不多，同样应注意不要长时间高温

加热。鸡精当中的核苷酸成分也容易受到核苷酸酶的降解，因此最好在加热结束之后起锅的时候再放鸡精。需要特别注意的是，由于鸡精本身含有一定量的食盐，如果在炒菜和做汤时用了鸡精，用盐量一定要相应减少。不妨先放一半盐，然后再放鸡精，尝一尝是否咸味合适，如果不够的话，再考虑加一点盐。如果已经加到合适的咸味，再放一大勺鸡精，对于需要控制盐分的人来说，可能会不利于健康。

卓典牌鸡精系列包装规格如下：

鸡精01（10kg/箱，彩箱）：1kg/袋\*10袋/箱

鸡精01（8kg/箱，彩箱）：200g/袋\*40袋/箱

鸡精02（9.08kg/箱，彩箱）：454g/袋×20袋/箱

鸡精02（8kg/箱，彩箱）：200g/袋\*40袋/箱

火锅鸡精（新品）：1kg/袋×10袋/箱

土鸡精鸡精（10kg/箱，彩箱）：1kg/袋\*10袋/箱

土鸡鸡精（8kg/箱，彩箱）：200g/袋\*40袋/箱

按照鸡精行业标准生产，鲜度足，口感佳，回味好。产品包装精美，价格具有绝对的优势，现诚招全国各地经销商。