

仟味牌野山菌高汤粉（复合调味料）

产品名称	仟味牌野山菌高汤粉（复合调味料）
公司名称	金牛区康香逸食品经营部
价格	33.00/桶
规格参数	型号:野山菌高汤粉 品牌:仟味 有效物质含量:粉状（%）
公司地址	中国 四川 成都 金牛区 赛云台东二路4号附27号
联系电话	86 028 82595716

产品详情

本品以多种优质食用菌为原料，采用传统熬汤工艺，结合现代食品加工工艺技术，再经真空浓缩、喷雾干燥等工艺精制而成，为浅黄色粉末，具有独特的野山菌香味，菌香味浓厚，产品营养丰富，富含蛋白质、多肽、氨基酸、核苷酸、多糖类物质；口感丰满醇厚、鲜香浓郁、耐煮性强、留香持久。本产品采用标准化工艺制作，品质稳定、风味自然、使用方便快捷，可广泛应用于火锅汤底、面食汤底、中西餐例汤等各类餐饮企业。

调制高汤，按1—2%的比例，或根据各自需要，加入开水充分溶解，煮开5分钟即可获得上等菌味高汤。与传传统吊汤工艺比较，具有使用方便、易于操作、质量稳定、改善工作环境等许多优点。尤其适合于餐饮连锁企业提供品质稳定的配料，促进厨房标准化建设，降低厨房综合运营成本。

详细信息

野山菌高汤粉

一、产品特点

仟味野山菌高汤粉以多种优质的食用菌为原料，运用传统熬汤工艺熬制，再经真空浓缩汤汁后喷雾干燥而成，为白色至浅黄色粉末状，开水冲兑即可还原成高汤，本产品具有独特的野山菌香味，菌香味浓厚，营养丰富，味道鲜美自然。溶解性好，可塑性强，用作汤底时可按需要调制出各种风味。

二、主要成分

黑牛肝菌，黄金菇、姬丝菇、鸡枞、蘑菇、食盐、白砂糖。

三、应用效果

具有独特的野山菌香味，菌香味浓厚，营养丰富，味道鲜美自然。

四、使用范围

粉面米线汤料，火锅汤底，炖汤，中餐上汤，中西餐例汤、酒店餐饮调味等。

五、食用方法

据需要按1%的比例加入沸水中，煮开5分钟即可，另可根据需要添加其他香辛料。

六、保质期

常温保存6个月，冷藏保存12个月，为确保产品的最佳使用效果，产品开封后请冷藏保存！

七、包装规格

500克/袋 × 40/箱

八、配料表

联系方式

余先生 18908069655 582053520