生产销售 香料-AA 透骨增香剂aaa 火锅增香剂

产品名称	生产销售 香料-AA 透骨增香剂aaa 火锅增香剂
公司名称	上饶市清海食品有限公司
价格	5.00/袋
规格参数	型号:香料-aa 品牌:清海 含量:98（%）
公司地址	江西省上饶市上饶县枫岭头镇政府后面
联系电话	86 0577 88335765 13868845330

产品详情

本产品为一种天然复合香料，原料皆从动植物中萃取出来。精心研制，科学调配而成，是一种安全、方便、在食品中增香，添味最理想的调味品。其外观为白色粉末，流动性好易溶于水，特别适用于火锅底料、烧烤调料、汤料、馅、调味料、腌制品、卤制品等产品中，它的耐高温，保持香味持久性，口感独特性，是其它类似产品无法比拟的。

一、使用方法和建议用量：

（一）、火锅底料：

1.辣味火锅：

a.大火锅（约2kg-3kg底汤）配底汤时加入qh--a调味香料系列3g左右再添加鲜味素6g效果更佳。

b.小火锅（约1kg底汤）添加qh-a调味系列1g左右再添加鲜味素2g效果更佳。

2.清汤火锅：

a.大火锅（约2kg-3kg底汤）添加qh-a调味香料2g、佳味鲜2g口感更佳。

b.小火锅（约1kg底汤）配底汤添加qh-a调味系列0.8g、佳味鲜1g即可。

（二）、卤味：

1.卤肉类制品：按卤汤的重量每公斤添加qh-a调味香料1.5g，再添加鲜味素2g佳味鲜2g（以后用该老卤汤时只需要每公斤卤汤添加qh-a调味香料0.8g、鲜味素2g、佳味鲜1g即可），在卤制品七成熟时加放上述三种产品后关火，焖约12-30分钟即可。

2.卤禽类制品：按卤汤的重量每公斤卤汤添加qh-a调味香料1g、鲜味素2g、佳味鲜1克（以后用该老卤汤时只需要减半添加即可）。

（三）、烧烤类：

按原料重量每公斤添加qh-a调味香料1g、鲜味素2g的比例，先用少量冷水溶开后拌入原料中冷藏腌制（温度2-5度最佳）

（四）、馅类

水饺、包子、烤饼馅、包心丸子馅等中按馅的重量每公斤添加qh-a调味香料1g，先用少量冷水溶开后，直接拌入均匀即可。

（五）、汤类：

按汤的重量每公斤添加qh-a调味香料0.6g，鲜味素1g即可。

（六）、红烧鱼(肉)

红烧鱼(肉)时根据总重量每公斤添加qh-a调味香料0.3g，鲜味素1g口味更佳，特点：腥味无，回味浓。

二、包装规格

1.每件20kg，每公斤50小包，每小包20g，即50*20g。

2.每件25kg，每包1公斤，共25包。

3.也可按客户要求包装重量。

三、储存要求：

置阴凉通风干燥处，防热，防潮，防压（温度18度以下）