

诚招卓典鸡精代理加盟 利润丰厚

产品名称	诚招卓典鸡精代理加盟 利润丰厚
公司名称	上海卓典食品香料有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:卓典 基本投资额:0.5-1万(元) 保证金额:0(元)
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

上海卓越品质，卓典人精心制造！按照行业标准生产，已取得鸡精调味料全国工业生产许可证，现诚征全国各地市总代理，公司每年两次促销配合，局部区域广告强力支持！回报率高！

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。

产地:上海，鲜度足，咸度适中，回味好，包装精美。按照行业标准生产，取得“鸡精调味料全国工业生产许可证”，诚征各地市总代理。产品规格：1kg/袋*10袋/箱、454g/袋*20/箱、100g/袋*80/箱

【品名】：卓典牌鸡精系列

【配料】：食用盐、白砂糖、鸡肉提取物、蔬菜粉；食品添加剂：谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食用香料。

【使用方法】：在任何火锅、菜肴、汤煲中按个人需要和口味加至鲜美可口

【保存方法】：防潮、避光 保质期：十八个月

【产品标准号】：sb/t10371

【卫生许可证号】：沪质监特食证字（2008）第0002号

【生产许可证号】：qs310003050037

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，还有一定比例的食盐和鸡油等。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”而部分取代味精。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。

鸡精产品选购常识

看标签：要选购标识说明完整详细的产品。国家标准中规定标签必须包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，特别要注意是否有生产日期和保质期，尽量购买近期生产的产品。

看感官：打开鸡精调味料的包装后，观察产品有无结块、异物，嗅其气味是否有纯正的鸡香味，品尝是否具有鸡的鲜美滋味。

鸡精调味料在使用过程中应注意以下几个方面：鸡精中含有10%左右的盐，所以食物在加鸡精调味料前加盐要适量；鸡精含核苷酸，它的代谢产物就是尿酸，所以患痛风者应适量减少对其的摄入；鸡精调味料溶解性较味精差，如在汤水中使用时，应先经溶解后再使用，只有这样才能被味觉细胞更好地感知；鸡精调味料中含有盐，且吸湿性强，用后要注意密封，否则富含营养的鸡精调味料会生长大量微生物而污染食物。

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) : 100g/袋*80袋/箱