

大骨白汤，火锅增香剂，香味素

产品名称	大骨白汤，火锅增香剂，香味素
公司名称	青岛越元食品配料有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:越元 商品条形码: *
公司地址	中国 山东 平度市 山东省青岛平度市尚家上观工业园
联系电话	86 0532 88326068 13969761988

产品详情

品牌	越元	商品条形码	*
卫生许可证	鲁卫食证字（ 2 0 0 9 ） 第 3 7 0 0 0 0 - 0 0 0 0 0 2 号	产品标准号	Q B / T 2 6 4 0 - 2 0 0 4
净重	1 0 0 0 （g）	原料与配料	大骨高汤，氨基酸， I + G
保质期	1 8 （个月）	原产地	山东
生产厂家	青岛	储藏方法	防潮，避光
规格	1 0 0 0 g * 1 6 桶 / 箱	生产日期	*
售卖方式	包装	特产	否

大骨白汤： 本品采用上等大骨高汤，和人体所需要的各种氨基酸，维生素等，结合现代先进的生物工程技术精制而成。广泛应用于火锅白汤、米粉、米线、白汤料、快餐调汤等，也可代替熬制的骨头高汤等。产品特点：汤体色如奶，浑厚浓郁，后味鲜香、持久，可减少鸡精、味精的用量。

使用方法：先用开水稀释，熬煮 5 分钟左右即可使用。火锅增香剂：

本品选料为肉类提取物、动物蛋白、氨基酸、维生素等利用现代生物工程技术 and 烹调生香技术精制而成。

产品特点：头香飘逸，肉香突出，口感纯正，留香持久，增香提鲜效果明显，耐高温。

使用方法：在火锅汤加热之前加入，每锅可加入 1 0 克左右即可。与美国肉宝王（一小勺）配合使用效果更佳。

香味素：

香味素富含人体所需的二十六种氨基酸，维生素及钙、铁、锌、硒等微量元素，是味精、鸡粉的更新替代产品，能强化食品的原有风味，祛除异味，增香提鲜，使产品更加清香浓郁，留香持久，属烹饪加香之尊品。

应用范围：直接用于餐饮业、快餐业，家庭烹调（烧、炒、浸、涮）。适合包子、饺子拌馅、拉面、炖鱼、酱卤肉制品的增香、提味。

建议用量：用味精（含量 99%）的 1 / 5，鸡精、鸡粉的 1 / 3，效果甚佳。