

云南麻辣牛肉香膏诚招全国代理

产品名称	云南麻辣牛肉香膏诚招全国代理
公司名称	天津市顶隆食品有限公司
价格	45.00/千克
规格参数	品牌:顶隆 净重:45 (kg) 原料与配料:牛肉
公司地址	天津市东丽区华明街南坨村广源路2号
联系电话	13802060099

产品详情

品牌	顶隆	净重	45 (kg)
原料与配料	牛肉	保质期	12 (个月)
原产地	天津		

天津市顶隆食品有限公司麻辣牛骨香膏采用高新技术及工艺，由多种天然物质和食用香原料精制而成，具有天然肉类、海鲜产品的香气、使用简便、用途广泛，是各类食品加工的理想选择。天津市顶隆食品有限公司产品应用范围、添加量：用于肉食加工、鸡精、方便面汤料、复合调味品 添加量为0.5-3%（可根据自身产品特点酌情添加）保存、避免其它异味污染 保质期12个月，产品在贮存过程中若有分层，应搅拌使用天津市顶隆食品有限公司产品特点：麻辣牛肉香味，口感醇厚。天津市顶隆食品有限公司产品使用方法一、西式肉灌肠、西式火腿类产品：根据肉制品生产厂家的设备、工艺条件不同，香精的添加使用方法也会有所不同，主要有三种方法：1、采用注射(或不注射)、滚揉工艺生产西式火腿类肉制品，如盐水火腿、庄园火腿、啤酒火腿、烤肉、烤通脊、三文治火腿等产品，可将香精溶解在腌制液中，随注射或滚揉加入肉块中；2、采用精绞、拌馅工艺生产半乳化香肠产品，可在拌馅过程中加入；3、使用斩拌机加工乳化型香肠，宜在斩拌时加入。二、中式产品（酱卤类）：中国地域广阔，中式产品加工工艺与用料特点差异明显。无论是白卤还是酱卤类产品可以结合本地风味特点选用适当调味香精来为制品增香添味。1、采用西式注射、滚揉工艺生产的酱卤制品，宜在注射时加香精于腌制液中；酱煮时卤汤中同样可以补充添加适量的香精。如：(酱牛肉、禽类制品) 2、对于事先采用腌制工艺处理的产品（湿腌法），可将香精溶于腌制液中，静态腌制六个小时以上。3、直接添加于卤汤（老汤）中