

正味 原味虾粉 正味虾粉 砂锅粥/吞面汤调料500g*24/件 整件420元

产品名称	正味 原味虾粉 正味虾粉 砂锅粥/吞面汤调料500g*24/件 整件420元
公司名称	广州市海珠区怡泰副食品经营部
价格	面议
规格参数	建议零售价: ¥ 20.00 品牌:正味食品 是否进口:否
公司地址	中国 广东 广州市海珠区 江燕路 南泰食杂批发市场 E区 E114铺
联系电话	86-02084265752 13609003227

产品详情

名称：原味虾粉

品牌：正味食品

重量：500克 24包/箱

配料：虾粉、蟹粉、食用盐、麦芽糊精、白糖、谷氨酸钠、抗结剂（二氧化硅）、呈味核苷酸二钠。

注意：本品富含氨基酸，容易吸汗脚结块，属正常现象，请放心使用。

品名：正味食品云吞水饺煲汤必备原味虾粉火锅汤底 砂锅粥底

产品介绍： 本产品是用真正的鲜虾为原料通过传统的工艺制作，结合现代的生产流程，将鲜虾自身的营养精华集结于一体。在当今中西餐饮业、食品加工业，无论用任何使用方式，都保持着海鲜的独特风味。本产品使用时必须加盐。具体做法请参考下文“用法用量”和“厨师指引”。

规格：500g/包。

用法用量：加工鱼丸、肉丸及鱼皮饺、云吞（馄饨）、水饺馅，也可调制云吞面汤底，海鲜火锅汤底、砂锅粥底等。本产品使用时必须加盐。建议用量1.5-2.5%。

厨师指引牛肉丸制作：原料：牛肉5000克、干淀粉750克、精盐100克、原味地鱼粉50克、味精50克、白糖200克、胡椒粉25克、陈皮末7克。猪肉丸制作：原料：猪瘦肉5000克、去皮腩肉1500克、食盐70克、原味地鱼粉50克、生粉150克、清水750克。鱼丸制作：原料：鱼肉800克、肥膘1000克、食盐150克、味精10克

、白糖150克、胡椒粉10克、姜粉15克、原味地鱼粉80克、蛋清100克、玉米淀粉500克、大豆分离蛋白200克、冰水120克。鲜虾云吞制作原料：新鲜海虾500克、半肥瘦猪肉100克、原味地鱼粉3克、鸡蛋1只、糖、盐、味精、麻油、胡椒粉适量。（约可做30个左右的云吞）。粤式汤底、高汤制作（云吞-粉-面-水饺）高档：原味地鱼粉20克、虾粉10克、汤王10克、猪肉粉5克、柴鱼粉10克。中档：原味地鱼粉15克、虾粉5克、汤王10克、鸡肉粉10克、猪肉粉5克、柴鱼粉5克。低档：原味地鱼粉10克、虾粉5克、鸡肉粉15克、猪肉粉5克、柴鱼粉5克。以上材料兑清水5-7.5公斤，煮沸添加适量食盐和味精即可。

产品执行标准：qb/t2640-2004生产许可证号：qs443010000186生产许可证号：粤卫食证字第20090111a00506
出品商：广州正味食品有限公司

本产品的建议零售价是¥20.00，品牌是正味食品，是否进口是否，原产地是广东，生产许可证编号QS是440103070231，商品条形码是6944198526185，卫生许可证是440103070231，产品标准号是QB/T2640-2004，原料与配料是虾粉，谷氨酸钠，食用盐，淀粉等，保质期是12（个月），生产厂家是广州正味食品有限公司，储藏方法是常温阴凉密封贮藏，生产日期是不断更新，售卖方式是袋装，净重（规格）是500（g），净重是500克