

高更食品极美滋黑椒烤鸭腌料 烧烤调料 调味料

产品名称	高更食品极美滋黑椒烤鸭腌料 烧烤调料 调味料
公司名称	上海高更食品科技有限公司
价格	650.00/件
规格参数	品牌:jumex极美滋 商品条形码:6944908103309
公司地址	上海宝山区沪太路
联系电话	18512180234 13311877772

产品详情

品牌	jumex极美滋	商品条形码	6944908103309
卫生许可证	沪质监(普)食证字(2008)第0006号	产品标准号	Q/SNQH1-2008
净重	2.5(kg)	原料与配料	肉1000g:水100g:腌料70g
保质期	12(个月)	原产地	上海
生产厂家	上海高更食品科技有限公	储藏方法	阴凉干燥处
规格	38g、70g、110g、2.5kg、2.5kg	售卖方式	包装
特产	是		

正宗极美滋黑椒烧烤腌料浓郁的黑椒香气，配上纯厚的底香味，风味丰富，散发着诱人的烧烤香气。极美滋黑椒烧烤腌料是复合调味料，可用于制作烤猪排、烤牛排、烤鸡翅、烤肉串。保留肉质本身的香味，黑椒味浓香、醇厚与肉结合加以烧烤，独具黑椒的香气，香气扑鼻闻之难忘。

【产品名称】黑椒烤鸭烧烤调味料

【产品特色】椒香浓郁、肉质鲜美

【产品描述】浓郁的黑椒香气，配上纯厚的底香味，散发诱人的烧烤香气。烤制出来的烤肉呈天然的酱棕色，保留着肉本身的香味，其表面布有黑椒颗粒，去腥味强；本品还可用于制作烤猪排、烤羊排、烤肉串。保留肉质本身的香味，黑椒味浓香、醇厚与肉结合加以烧烤，独具黑椒的香气，香气扑鼻闻之难忘。

腌制比例：鸭肉：水：腌料=1000：70：70

备注：微波炉中，用烧烤功能或高火微波，整鸭烧烤时间约为60分钟。

应用范围	烤翅、鸡肉、鸭肉、猪排、牛排、鸡肉、肉串等					
第一步	选择新鲜的翅中或翅根，洗净后在表面或背面扎几个小孔(以方便腌料腌入)；将70g新g水搅拌均匀后倒入1000g翅中或翅根中，混合均匀。（推荐的做法是使用一个结实的口打滚揉，至汁液被肉吸收）。					
第二步	将腌制好的鸡翅放在冰箱冷藏室静腌，强烈建议腌制12至24小时使鸡翅入味，腌制期间。					
第三步	将腌制好的鸡翅用烤箱烤制，用180 ~ 200 加热15 ~ 20分钟左右，烤至八成熟后，再，这样可以使其表皮颜色焦黄诱人。					
	也可用微波炉烧烤功能烤制，时间控制在10分钟左右，微波炉高火5分钟左右，正面3体时间需灵活掌握。					
注意	刚刚出炉的烤鸭是最佳的品尝享用时间，您可千万不要错过哦。					
烧烤腌料	翅中	翅根	鸡腿	整鸡	鸭脖	鸭腿
微波炉烤制时间（高火）	4-5分	5-6分	5-6分		5-7分	7-8分
烤箱烤制时间温度（180-200）	25-30分	25-30分	35-40分	55-60分	25-30分	50-55分

[公司介绍]

上海高更食品科技有限公司是集食品配料的研发、生产与销售为一体的国际性专业食品配料企业，公司成立以来一直以市场为导向，以客户为核心，积极投入到餐饮配料行业的研发工作，树立了消费者对餐饮配料行业的新观念，对提高食品行业在市场中的竞争力起到了强大的震撼作用，高更公司将致力于弘扬中华民族的美食文化，建立中华美食标准，立志做中国餐饮配料行业的领导品牌。公司在上海拥有国内最大的复合食品配料研发技术中心，博士后工作站现有生物学博士2名，食品科学博士1名，标准化生产制造基地座落在上海市普陀区中环路，交通便利，周边有五家大型物流公司，占据上海最佳物流区位优势，公司标准化体系通过了iso22000（haccp）国际质量体系认证。公司拥有科学的食品配料与生产能力，拥有无磷酸盐食品配料技术、无亚硝酸盐（低亚硝酸盐）食品配料技术、高纤维食品配料技术、低钠盐（无钠盐）食品配料技术、低糖（无糖）食品配料技术；公司主要生产的产品有：jumex极美滋系列功能性复合腌料；gagan系列高端功能性食品配料等产品；公司研发的高新技术及产品现已经被国内多家大型食品加工企业所应用及推广。

[极美滋销售火爆记录]

[极美滋批发热线]

联系电话：021-60485677 15900994388

联系人：陈先生

传真：021-61147688