

爆烤鸭技术、北京烤鸭技术、烧鸭制作技术

产品名称	爆烤鸭技术、北京烤鸭技术、烧鸭制作技术
公司名称	南宁市汇科食品香料厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:调香大师 产品标准号:QB/T2640-2004
公司地址	南宁市衡阳西路南一巷4号院内第三栋第二层321号
联系电话	86 0771 3833966 15907719959

产品详情

品牌	调香大师	卫生许可证	桂卫食证字(2007)第450000-000084号
产品标准号	QB/T2640-2004	净重	1000(g)
原料与配料	进口香料、天然香辛料、鸭肉提取物等	保质期	12(个月)
原产地	广西	生产厂家	南宁汇科食品香料厂
储藏方法	阴凉干燥处储藏	生产日期	2010年
售卖方式	包装		

本公司可专业为您提供各类爆烤鸭、叉烧、卤制品、烤鸡、炸鸡、烧鸭等食品技术。购买产品一律可提供技术性指导，欢迎广大新老客户咨询购买！

1.爆烤鸭最佳产品搭配：烤鸭香精、烧鸭香膏、秘制鸭香料、hk-18增香剂、高效增香剂、烧卤飘香剂、浓缩鲜味宝等（可按食物等次挑选适合产品）

2.炸鸡最佳产品搭配：鸡骨味素精粉、土鸡香膏、浓缩鲜味宝、高效增香剂、hk-18增香剂、农家土鸡香精等

3.卤鸭最佳产品搭配：卤香王、卤肉增香膏、浓缩鲜味宝、烧卤飘香剂、hk-18增香剂等

4.叉烧最佳产品搭配：叉烧香膏、高效增香剂、hk-18增香剂、烧卤飘香剂、浓缩鲜味宝等

烧卤类产品只要您能想到的，在这里都可轻松学到、自己做到。欢迎您的来电咨询，您会有意想不到的收获！

联系电话：0771 - 3833966/3857666