

卡拉胶复配配方 降低肉制品成本 河南隆霄

产品名称	卡拉胶复配配方 降低肉制品成本 河南隆霄
公司名称	河南隆霄生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:河南隆霄 型号:食品级
公司地址	郑州市惠济区曹村坡村168号
联系电话	0371-63628003 18638665883

产品详情

卡拉胶复配配方 河南隆霄

河南隆霄生物科技有限公司

联系电话：0371-67987333

网址：<http://www.longxiaohn.cn>

烤肉是中国久负盛名的特色菜肴，《明宫史·饮食好尚》中就有凡遇雪，则暖室赏梅，吃炙羊肉的记载。***早的烤肉，是把牛肉或羊肉切成方块，用葱花、盐、豉汁稍浸一会儿再行烤制。明末清初时，蒙古人则是把大块的牛、羊肉略煮，再用牛粪烤熟。到了清初时代中期，经过不断改进和发展，烤肉技术日臻完美。道光二十五年，诗人杨静亭《都门杂味》中赞道：‘严冬烤肉味堪饕，大酒缸前围一遭。火炙**宜生嗜嫩，雪天争得醉烧刀。

【复配卡拉胶】

应用范围：各类肉制品。

产品特点：

- 1、本产品有极好的吸水性、凝胶力和保鲜功能；
- 2、可以增强产品的脆度和弹性和韧性，使产品口感爽口，减少淀粉感，增加产品的Q性；
- 3、切片性好，细腻有光泽；
- 4、提高出口率，降低产品成本，提升产品档次。

使用方法：

- 1、和辅料一同添加。
- 2、添加量：为馅料总重的0.3%~0.5%。

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉