

透骨增香剂-AAA 瑞可莱

产品名称	透骨增香剂-AAA 瑞可莱
公司名称	郑州兴业食品有限公司
价格	1280.00/袋
规格参数	品牌:瑞可莱 香型:木香 类型:水溶香精
公司地址	郑州市二七区大学南路与南四环交叉口郑州百荣世贸商城C1区14排552、553
联系电话	0371-68741404 13838330328

产品详情

品牌	瑞可莱	香型	木香
类型	水溶香精	外观	*
含量	8 (%)	CAS	*

用途：广泛用于肉制品、卤制品、包子、饺子馅、煲汤、火锅、调料包及烹饪菜品中，头香飘逸、体香饱满、留香持久，是一种增香剂、鲜味剂、肉类改良剂。

用法：肉制品、卤制品、包子饺子馅、肉丸子在腌制和拌合时加入0.2-0.5%左右，烹饪菜品加工到后阶段时加入一小勺或造量。

主要成分：肉类提取物、氨基酸、葡萄糖、进口食用香料等。

“ 瑞可莱 ” 牌肉香王，选用骨、骨髓，上等精肉，通过现代生物萃取技术，经过美拉德反应精制而成。

特点：肉香味浓郁，头香纯正，体香饱满，留香时间长，能除去生肉的臊腥味，可赋予加香产品浓郁饱满的肉香特征。

应用：火腿肠、调料包、包子馅、饺子馅、腌制肉片、肉店烹饪的酱、卤、炖、煮、蒸、焖、炸、炒等菜品中。

用法及用量：肉制品、调料包直接加入2‰-5‰左右。菜品在烹饪到后阶段加入1小勺。

“ 瑞可莱 ” 牌肉香王，选用骨、骨髓，上等精肉，通过现代生物萃取技术，经过美拉德反应精制而成。

特点：肉香味浓郁，头香纯正，体香饱满，留香时间长，能除去生肉的臊腥味，可赋予加香产品浓郁饱满的肉香特征。

应用：火腿肠、调料包、包子馅、饺子馅、腌制肉片、肉店烹饪的酱、卤、炖、煮、蒸、焖、炸、炒等菜品中。

用法及用量：肉制品、调料包直接加入2‰-5‰左右。菜品在烹饪到后阶段加入1小勺。

“瑞可莱”牌肉香王，选用骨、骨髓，上等精肉，通过现代生物萃取技术，经过美拉德反应精制而成。

特点：肉香味浓郁，头香纯正，体香饱满，留香时间长，能除去生肉的臊腥味，可赋予加香产品浓郁饱满的肉香特征。

应用：火腿肠、调料包、包子馅、饺子馅、腌制肉片、肉店烹饪的酱、卤、炖、煮、蒸、焖、炸、炒等菜品中。

用法及用量：肉制品、调料包直接加入2‰-5‰左右。菜品在烹饪到后阶段加入1小勺。

“瑞可莱”牌肉香王，选用骨、骨髓，上等精肉，通过现代生物萃取技术，经过美拉德反应精制而成。

特点：肉香味浓郁，头香纯正，体香饱满，留香时间长，能除去生肉的臊腥味，可赋予加香产品浓郁饱满的肉香特征。

应用：火腿肠、调料包、包子馅、饺子馅、腌制肉片、肉店烹饪的酱、卤、炖、煮、蒸、焖、炸、炒等菜品中。

用法及用量：肉制品、调料包直接加入2‰-5‰左右。菜品在烹饪到后阶段加入1小勺。