

腌牛肉料 烤肉料 烤鱼料 串串香 烤鸡腌料成分分析 配方检测

产品名称	腌牛肉料 烤肉料 烤鱼料 串串香 烤鸡腌料成分分析 配方检测
公司名称	杭州柘大飞秒检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	杭州市西湖区西溪路525号浙大科技园B座209室
联系电话	0571-13336185021 13336185021

产品详情

腌料，即选用优质天然香辛料及功能性原料混合经精细加工而成的用于腌制食品的各种粉末。适合各种肉类制品、蔬菜及海产品的腌制。使用腌料腌制后，赋予产品各种风味，赋予产品表面香辛料颗粒或粉末，使其肉质鲜嫩多汁，能有效去除肉本身的腥味。

腌料的产生也从餐饮逐渐

在家庭普及，为家庭美食创造更多的娱乐性，引领美味DIY时尚，彻底颠覆繁杂的厨艺，腌料把调味的功能发挥到了最大化，把烹饪的工序完全简化，即便不懂油盐酱醋也毫不影响做出顶级美食料理，从而使未来每个家庭用最简单的方式完成顶级美味。随着人们的简易快速的需求，将成为未来家庭饮食的重要部分。

杭州柘大飞秒检测技术有限公司，利用“飞秒检测”技术，并建立在公司多年在分子领域测试分析积累的经验，同时利用如下技术路径，为客户提供精准快速的配方开发服务：

杭州柘大飞秒检测技术公司，组织工程师通过多种色谱分离法和其他检测手段，在10个工作日内，顺利完成了检测，为该产品的研发提供了及时有效的技术支持。更多公司咨询请登录官网www.zhodatech.com，微信公众号：飞秒检测技术。