

猪头肉卤料 鸡爪卤料 鸭脖卤料 鸡排卤料配方分析 秘方还原

产品名称	猪头肉卤料 鸡爪卤料 鸭脖卤料 鸡排卤料配方分析 秘方还原
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

卤料是制作卤菜的调料，一般是指制作卤水的中药香料。卤料有浓烈的芳香味，可去除食品原料的腥膻味，和增加食品的香味的功能。把卤料放在卤锅中加水熬制就做成了卤水，不同的卤料配方可做成不同香型

的卤水。市场上配卤料的香料有几百种，比较常见的有八角，桂皮，花椒，甘松，小茴香，白寇，肉寇，砂仁，香叶，公丁香，母丁香，沙姜，南姜，香茅草，甘草，草果等。

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。咨询

热线：0571-87679316，官网：www.zhodatech.com，[微信公众号：飞秒检测技术。](#)