

台湾小吃 台湾小吃供应 一路发国际食品调料

产品名称	台湾小吃 台湾小吃供应 一路发国际食品调料
公司名称	南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部
价格	面议
规格参数	
公司地址	江西省南昌市高新技术产业开发区紫阳大道2888号
联系电话	13879197888

产品详情

一方面，烤肠生产的准入门槛低。一个小型的烤肠厂，硬件设施只需要10万元左右。一旦在原料上偷工减料，就能薄利多销。

另一方面，烤肠制作没有统一的行业标准。企业一般只对部分方面进行了规定，比如淀粉含量不大于10%，蛋白质含量不小于10%，但对于产品的等级划分等很多方面都没有明确提及。

正规一点的厂商一般会用鸡肉作为主要原料，正宗台湾小吃，再添加猪肉香精等添加剂，和降低成本的淀粉填充剂。

黑心厂商则会选择用养殖场剥皮剩下的免费狐狸肉、貂肉做原料，好赚取更多利润。

甚至有些烤肠根本不是用肉做的，而是用一些植物蛋白及色素、香精等化学品调制而成。

烤肠的全球风靡，让食品商嗅到了商机，20世纪90年代，台湾小吃，烤肠借着“台湾小吃”的名号打入大陆，迅速发展。21世纪初，大陆每月烤肠原料的需求量近万吨，是台湾的50倍。

台湾食品专家罗荣茂感叹道：“台湾烤肠在大陆的发展轨迹简直是一个奇迹。”不少大型企业纷纷投产，许多地方品牌也加入其中。有企业甚至喊出了“一根烤肠，撬动的不仅是一个巨大的市场，更是千百万个闪光梦想”的口号。

不过“烤肠”这块蛋糕只有这么大，参与厂商多了，恶竞争也逐渐浮出水面。在拼价格、降质量的大战之后，如今市面上的“台湾烤肠”，台湾小吃供应，大多是挂羊头卖狗。

地道的台湾烤肠是把纯猪绞肉灌进肠衣，用明火烧烤。而大陆的“台湾烤肠”中加入了大量淀粉，用金属架加热，口感松软无嚼劲。

好吃的台湾烤肠，人见人爱，台湾小吃烤肠供应，大人小孩都喜欢，人手一根，走到哪里吃到哪里，在家里也能自己做并且烹调，成为餐桌上好吃的一道菜，在外面小吃餐馆也能成为一道店里的特色菜、天气见暖，又到了人们逛街吃零食的时候。在2016年，小编准备为您推荐一个新的小吃品类，它就是啃徠香台湾烤肠。啃徠香台湾烤肠是中国餐饮行业的新兴品牌，以传承台湾美食文化而著称，推出的各类经典台湾烤肠很受消费者的喜爱。一些从未去过台湾或者对台湾美食非常了解的朋友都是啃徠香台湾烤肠的忠实粉丝。啃徠香台湾烤肠丰富的口味、健康生态的品质都让人心动不已。

台湾小吃-台湾小吃供应-一路发国际食品调料(推荐商家)由南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部提供。台湾小吃-台湾小吃供应-一路发国际食品调料(推荐商家)是南昌高新技术产业开发区一路发食品经营部(www.168foodtw.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：黄经理。