星源食品 牛肉粉OEM代工 江苏牛肉粉

产品名称	星源食品 牛肉粉OEM代工 江苏牛肉粉
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

调料与调味品有什么区别?

调料是：

咸味调料：咸味自古就被列为五味之一。烹饪应用中咸味是主味，是绝大多数复合味的基础味，有百味之主之说，牛肉粉代加工，不仅一般菜品离不开咸味，就是糖醋味、酸辣味等也要加入适量的咸味才能使其滋味浓郁适口。人类认识并利用咸味的历史以相当悠久，文献记载中国最早利用约在5千年前的黄帝时期。咸味调料包括：酱油、酱甜味调料。

甜味调料：甜味古称甘，为五味之一。甜味在烹饪中可单独用于调制甜味食品；也可以参与调剂多种复合味型，使食品甘美可口，还可用于矫味，去苦去腥等，并有一定的解腻作用。在中国烹饪中南方应用甜味较多，以江苏的无锡菜用甜味最重，素有“ 甜出头，咸收口，牛肉粉OEM代工，浓油赤酱 ”之说。自然界存在蜂蜜等天然甜味物早已为人类所食用。殷墟出土的甲骨文中已有“ 蜜 ”字。至东汉已有用甘蔗蔗汁制成的糖。甜味调料包括：蜂蜜、食糖、饴糖。

酸味调料：酸味为五味之一，在烹饪中应用十分广泛，但一般不宜单独使用。酸有收敛固涩的效用，可助肠胃消化；还能去鱼腥、解油腻，提味增鲜，生香发色，江苏牛肉粉，开胃爽口，增强食欲，尤宜春季食用。酸味调料包括：醋、番茄酱。

论调味料酒在烹饪中功能与属性

调味料酒是专门用于烹饪调味的酒，在国家标准GB/T20903《调味品分类》17大类中调味料酒归类为调味品。2007年由中国调味品协会组织北京市食品酿造研究所等单位起草，同年国家商1务1部发布调味料酒

《SB／T 10416—2007》产品质量标准，产品定义为“ 以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为主要原料，添加食用盐（可加入植物香辛料），配制加工而成的液体调味品 ”。随着调味料酒产品质量标准的实施，生产工艺也随着科学技术的进步不断改进。目前各种调味料酒在超市销售时也均归类在调味品柜台销售。

调味品行业的五大发展趋势

调味品——在众多人眼中不起眼的一个行业，每年却有几百亿的市场份额，而且这个份额还在逐渐扩大，从味精到鸡精、酱油和醋、酱菜到调味料，牛肉粉OEM，细分产品越来越多，竞争也越来越激烈，在这种背景下，中小企业如何生存？

调味品经过近十年的发展，已经呈现出以下五大趋势：

一、调味品行业步入快速发展期。2004年中国大陆调味品消费总值约为590亿元，调味品餐饮业销售首1次突破200亿元大关，年增幅达到了20%以上。2006年即将冲破千亿元大关，市场快速发展，同时市场竞争环境恶化。天浩圆面临的市场竞争应该是比较严峻，所以定一个5~10年规划是有必要的。

星源食品(图)-牛肉粉OEM代工-江苏牛肉粉由无锡市星源食品厂提供。星源食品(图)-牛肉粉OEM代工-江苏牛肉粉是无锡市星源食品厂（www.wxsxyspc.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：徐总。