

肉制品增脆剂价格 肉制品增脆剂生产厂家

产品名称	肉制品增脆剂价格 肉制品增脆剂生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:肉制品增脆剂生产厂家 型号:食品级 产地:河北肉制品增脆剂厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

肉制品增脆剂简介：

适用范围用于各种鱼丸、鱼糜、鱼皮等鱼制品、牛肉丸、猪肉丸、西式火腿、腌菜类、馅类、冷盘、卤水制品、烘烤烧腊制品、各种肠类制品及香肠用天然肠衣、鹅肠、鸡肠等增加爽脆及弹性。

产品说明该宝贝被广大用户使用于卤鸡爪、香辣鸭脖、鱼豆腐、盐焗鸡胗、盐焗鸡翅、高温火腿肠、卤猪手、泡凤爪、热狗肠、玉米肠、肉丸、墨鱼丸、章鱼丸、香菇贡丸等食品。

配料酪蛋白、磷酸盐

用法用量可按0.1-0.4于擂溃前期加入或腌制时直接加入配料中，腌菜类可水浸泡1-3小时后用。

贮存条件5-20，防潮防晒防污染

产品说明：本品无毒，纯正无异味，白色粉状，用科学的方法提炼而成。主要用于改良鱼肉制品的品质。适用于各类鱼丸、鱼皮制品、鱼浆制品、鱼板、鱼肉罐头制品、牛肉丸、猪肉丸、西式火腿、红肠、陷料、冷盘、凉肉、烘烤烧腊制品等增加爽脆度及弹性，抑制肉质硬化，保持光泽，延长保鲜期。