

生产物美价廉 咸味香精增香剂 牛肉豆腐干用 牛膏/牛骨髓浸膏

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 生产物美价廉 咸味香精增香剂 牛肉豆腐干用 牛膏/牛骨髓浸膏 |
| 公司名称 | 南京华味食品有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:爱味思 产品标准号:QB/T2640 |
| 公司地址 | 南京市浦口区新马路184号 |
| 联系电话 | 15195807771 |

产品详情

| | | | |
|-------|------------|-------|---------------------------|
| 品牌 | 爱味思 | 卫生许可证 | 苏卫食证字[2008]第320111010013号 |
| 产品标准号 | QB/T2640 | 净重 | 1000 (kg) |
| 原料与配料 | 肉类提取物, 香料 | 保质期 | 12 (个月) |
| 原产地 | 江苏 | 生产厂家 | 南京华味食品有限公司 |
| 储藏方法 | 常温, 避光, 通风 | 规格 | 1KG*10 |
| 生产日期 | 见包装 | 售卖方式 | 包装 |
| 特产 | 是 | | |

产品介绍

| | |
|-------|---|
| 产品名称 | 牛骨髓浸膏 |
| 外观: | 酱色膏状 |
| 产品功能: | 可广泛用于牛肉罐头, 需增强牛肉味的火腿肠、速冻食品、小食品、各种馅料, 肉制品等, 赋予产品浓郁的底香 |
| 推荐量: | 0.5%-1.5%, 根据产品特征适量添加 |
| 原料工艺 | 爱味思牛骨髓浸膏是采用葡萄糖和各种氨基酸与肉类提取物经过美拉德反应后和进口香料经过精心的调配, 利用日本先进的生产设备及工艺, 一流的检测设备而生产的香味料, 口感柔和, 耐高温, 香气饱满等优点能增加产品的体香, 适用于火锅, 烧烤, 砂锅, 西餐, 炒菜, 小食品, 肉类等, 各种食品的功能性的调味佳品。 |
| 详细介绍 | |
| 保质期: | 12个月 |
| 使用方法: | 按比例添置于产品中, 直接添加 |
| 包装规格: | 1kg*10罐 |
| 保存方法 | 避光, 防潮, 通风干燥处 |

联系我们

联系人: 韩经理：15195807771，02585041031，qq78832707

牛肉豆腐干的生产

豆腐干四角方正，边角整齐，表面呈酱褐色，内部金黄色，质地坚实，咀嚼有劲，味道芳香，回味浓郁，是目前市场上比较流行的休闲食品，深受人们的喜爱

一配方

原料：大豆100kg，石膏2.5kg，老汤适量。

老汤：清水200kg，食盐2kg，酱油2.5，香辛料（大料30g，花椒25g，小茴香25g，陈皮25g，干姜5g，白芷5g，山奈5g，丁香5g，香叶10g，桂皮10g，良姜10g，豆蔻20g，砂仁10g）10份，爱味思牛骨髓浸膏100g，牛油25g

二工艺流程

1原料选择。原料以青豆最佳，质优味美，易吸收香料味，黄豆次之。选用饱满无皱，有光泽，完全成熟的大豆，剔除虫咬、霉变、破碎豆粒。

2浸泡。水量一般为大豆的23倍。浸泡大豆10~12小时。夏天温度高时，缩短浸泡时间，冬天温度低延长浸泡时间

3磨碎。浸泡后的大豆用清水洗净，最好用石磨磨成豆浆汁，磨2~3遍。边磨边加水，加水量为干豆重量

4滤浆过滤磨好的豆浆，吸收蛋白质，以2~3遍为宜

5煮浆用干柴烧铁锅将浆汁烧开，沸腾5分钟为宜。浆汁烧开泡沫自行分裂，说明浆汁已经煮成煮浆，不到火候不能点成豆腐脑，否则豆腐干不筋。

6点浆。按100kg大豆算，煮成后，用2.5kg石膏点脑，点脑宜嫩不宜老

7豆腐成型。豆浆汁经点脑后，凝固成块状，即成豆腐初型，入膜具用浆基或蒲包轻压轻按吸取水分，用提勺撇水，撇完既成。

8切制干胚。

9包扎干胚。

10压榨

11汤锅烧煮。产品风味关键在烧煮和老汤配料。按配方将香料混合均匀碾成粉末后，装入小布袋，将水烧开加入牛肉膏。老汤使用时间越长，豆腐干质量越好。将香料袋放入锅中，再将豆腐干胚倒入，加热沸腾5分钟，挺火捞出晾干，再烧煮，再晾干，如此循环10次即出成品。以手捏不松不软为宜，不可发胀变形。晾制以手捏无水为宜。每烧煮一锅按顺序淘汰一袋、补充一袋新料。牛骨髓浸膏分两次加入。

12冷却包装。

工厂快照

公司参加2010fic

我们在以下地区诚招经销商：

1、华东地区（包括山东、江苏、安徽、浙江、福建、上海）；山东：济南市，青岛市，淄博市，枣庄市，东营市，烟台市，济宁市，泰安市，威海市，日照市，滨州市，德州市，聊城市，菏泽市，莱芜市；江苏：无锡，徐州，南通，连云港安徽：合肥市，蚌埠市，淮南市，马鞍山市，淮北市，安庆市，黄山市，宿州市，滁州市，六安市，宣城市，巢湖市，池州市，亳州市浙江：宁波市，温州市，嘉兴市，湖州市，绍兴市，金华市，衢州市，舟山市，台州市，丽水市福建：福州市，厦门市，泉州市，莆田市，三明市，漳州市，南平市，龙岩市，宁德市，2、华南地区（包括广东、广西、海南）；广东：深圳市，珠海市，汕头市，韶关市，佛山市，江门市，湛江市，茂名市，肇庆市，惠州市，梅州市，汕尾市，河源市，阳江市，清远市，东莞市，潮州市，揭阳市，云浮市广西：南宁市，柳州市，梧州市，北海市，防城港市，钦州市，贵港市，玉林市，百色市，贺州市，河池市，来宾市，崇左市海南：海口市，三亚市，五指山市，文昌市，琼海市，万宁市，东方市3、华中地区（包括湖北、湖南、河南、江西）；湖北：武汉市，黄石市，十堰市，宜昌市，襄阳市，荆州市，荆门市，鄂州市，孝感市，黄冈市，咸宁市，随州市，恩施土家族苗族自治州湖南：株洲市，湘潭市，衡阳市，邵阳市，岳阳市，张家界市，常德市，娄底市，永州市，怀化市，湘西土家族苗族自治州河南：洛阳市，商丘市，安阳市，信阳市，南阳市，开封市，濮阳市，周口市，漯河市，驻马店市，济源市江西：景德镇市，萍乡市，新余市，鹰潭市，赣州市，宜春市，上饶市，吉安市，抚州市4、华北地区（包括北京、天津、河北、山西、内蒙古）；北京天津河北：邯郸市，秦皇岛，张家口，保定市，唐山市，承德市，廊坊，沧州，衡水，邢台市山西：太原市，大同市，阳泉市，长治市，晋城市，朔州市，晋中市，运城市，临汾市，吕梁市5、西北地区（包括宁夏、新疆、青海、陕西、甘肃）；6、西南地区（包括四川、云南、贵州、西藏、重庆）；7、东北地区（包括辽宁、吉林、黑龙江）；辽宁：沈阳市，大连市，鞍山市，抚顺市，本溪市，丹东市，锦州市，营口市，阜新市，辽阳市，盘锦市，铁岭市，朝阳市，葫芦岛市吉林：长春市，吉林市，四平市，辽源市，通化市，白山市，松原市，白城市黑龙江：哈尔滨市，齐齐哈尔市，牡丹江市，佳木斯市，大庆市，鸡西市，双鸭山市，宜春市，七台河市，鹤岗市，黑河市，大兴安岭