

浓缩牛肉膏，香气浓郁，风味稳定，耐煮性好

产品名称	浓缩牛肉膏，香气浓郁，风味稳定，耐煮性好
公司名称	青岛和众信食品科技有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	价格:面议 品牌:和众信 状态:膏体
公司地址	山东省青岛市城阳区春阳路167号办公室908
联系电话	18863957318

产品详情

产品优势：

- 1、牛肉(偏向牛腩)香气浓郁，汁感厚实。能丰富产品风味，提高产品的性价比。
- 2、耐温性好。0.3%的水溶液煮沸30分钟后，汤汁依然保留有浓郁的牛肉风味。
- 3、风味稳定。添加0.5%此牛膏到鱼仔产品，鱼仔放置一个月后，

其样品的风味和刚做出的样品差别不大。

具体应用：

1、肉制品

应用案例:牛肉干、肉松

应用效果: 赋予产品丰富的牛肉风味和饱满的肉汁感。

使用方法: 炒制后期加入，添加0.5%-1.0%

应用案例:牛肉丸

应用效果:赋予产品丰富的牛肉风味和饱满的肉汁感。

使用方法:在斩拌后期加入，添加0.5%-1.0%

应用案例:酱卤牛排

应用效果:赋予产品厚实的牛肉风味，且能有效去除牛肉血腥味。

使用方法:在卤制时加入，添加0.5%-1.0%

2、休闲食品

应用案例:鱼仔

应用效果:赋予鱼仔饱满的肉香，增强鱼仔的肉感和汁感；

产品搭配香辛料使用能有效去除鱼仔的腥味，提升鱼仔的整体风味。

使用方法:在卤制或拌料时加入，添加0.5%-1.0%

应用案例:麻辣豆干

应用效果:提供怡人的肉香，饱满的口感，且能有效去除豆腥味。

用方法:在卤制或拌料时加入，添加0.5%-1.0%

应用案例:酱腌菜

应用效果:提供厚实的底味，掩盖酱腌菜的不良气味。