

# 百肉香香精，饱满的烤肉香气,留香持久，掩盖腥味，增强汁感及香甜感

产品名称	百肉香香精，饱满的烤肉香气,留香持久，掩盖腥味，增强汁感及香甜感
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:液态
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、饱满的烤肉香气,香气甜香、醇厚，留香持久。
- 2、很好的掩盖面腥味、豆腥味及鱼腥味。
- 3、增强产品的肉汁感及香甜感。

具体应用：

- 1、肉制品

应用案例:酱卤肉产品

应用效果:跟肉香气融合在一起，使肉的香气更加饱满。

使用方法:卤汤直接添加，添加0.15%

应用案例:各类肉丸

应用效果:提升了香气，提升肉丸的鲜甜汁感和肉感厚味。

使用方法:斩拌、搅拌、打浆时添加，添加0.05%

应用案例:高低温火腿肠

应用效果:能提高香精的爆发感和持久感，使产品更加回味浓郁。

使用方法:斩拌、搅拌时添加，添加0.15%

应用案例:排骨精

应用效果:明显提升了产品的鲜味，降低了猪肉粉的添加量。

使用方法:拌料，添加0.5%-1%

## 2、休闲食品

应用案例:豆豉、酱菜

应用效果:掩盖了豆豉、酱菜的苦涩味，酱香味变浓郁，口感更鲜甜饱满。

使用方法:调味拌料，添加0.2%-0.3%

应用案例:麻辣拌酱

应用效果:酱香浓郁了很多，麻辣味更加饱满柔和，肉味、鲜味、厚味都明显提升。

使用方法:调味拌料，添加0.3%-0.5%

应用案例:麻辣条、鱼仔

应用效果:提升了香气，去除不和谐的异味，提升鲜甜味，厚感浓郁。

使用方法:拌料，添加0.05%-0.15%

## 3、调味料

应用案例:高汤调味料

应用效果:明显提升了肉的饱满肉香、肉感和回味。

使用方法:拌料，添加0.3%-0.5%