

匈牙利烧烤腌料 匈牙利烧烤腌料

产品名称	匈牙利烧烤腌料 匈牙利烧烤腌料
公司名称	姜堰市贝特尔调味食品厂
价格	.00/个
规格参数	型号:匈牙利烧烤腌料 类别:食品添加剂 品牌:倍特尔
公司地址	中国 江苏 南京市 南京市浦口区 QQ:40070399
联系电话	86 025 58490903 13814164648

产品详情

型号	匈牙利烧烤腌料	类别	食品添加剂
品牌	倍特尔	有效物质含量	99 (%)
主要用途	腌制 调理		

产品简介

匈牙利烤鸡（鸭）闻起来有较明显的蒜香、淡淡的奶香，以及烤辣椒的清香和肉香；一入口就能感觉到辣味，然后是满口腔绵延的辣感，虽然很辣但不会有局部灼烧感；吃时奶香味和辣椒香气盈满口腔，令人吃后满嘴留香，回味绵长，意犹未尽。

产品性状

灰白色粉末，带有该产品特有的浓厚香味。

配料及功能

配料：食盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂（增稠剂、香精、增味剂、辣椒红）。

功能：本产品用于鸡翅、鸡腿、整鸡、鸡肉串的腌制，也可用鸭肉制品的腌制。

使用方法

腌制比例：100g鸡(鸭)：6g料：10g水

参考工艺

解冻 开膛 清洗 沥干 腌渍（2）种 分装 急冻（或烘烤）

人工腌制：按照使用比例，提取60g腌料加入100g水，充分溶解均匀后将1000g鸡放入，不间断翻动5分钟，再放入0~4℃的冰箱保鲜层以保鲜状态腌制8至24小时。

（请根据鸡的数量，称取相应数量的腌料和水，按上述方法腌制）

机器腌制：按照使用比例，提取6kg腌料加入10kg水，充分溶解均匀后将100kg鸡放入，将所有原料倒入滚揉机内，开动滚揉机（抽真空到0.08mpa，连续工作30~40分钟，滚揉机的转速应在6转/分钟左右）。滚揉完成后，静置2~3小时。

烤制：180~200℃ 烘烤至熟。

参考烘烤时间：鸡翅、鸡腿15~30分钟 整鸡50~60分钟

烘烤温度和时间请根据原料肉大小和烤炉情况适当调整。