

独特口味孜然烤鸡腌料 倍特尔

产品名称	独特口味孜然烤鸡腌料 倍特尔
公司名称	姜堰市贝特尔调味食品厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:倍特尔 保质期:12个月 储藏方法:阴凉储存
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

品牌	倍特尔	保质期	12个月
储藏方法	阴凉储存	规格	1kg
净重	1kg	生产厂家	自主生产
生产日期	近期	售卖方式	包装
特产	否	原产地	江苏

产品简介

孜然香味及辣椒香气浓郁，咸香诱人，入口后能感觉到香浓的孜然香味，并且能够突出肉本身的香气。

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：糖、盐、增味剂、香辛料、辣椒红、香精。

功 能：本产品用于鸡翅、鸡腿、整鸡、鸡肉串的腌制。

使用方法

腌制比例：1000g鸡：60g料：100g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。