

八珍香料 倍特尔 粉末状

产品名称	八珍香料 倍特尔 粉末状
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 外观:粉末状
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 外观 粉末状

性状：本品为黄褐色粉末，由八种名贵香料，经科学复合而成。主要用以肉类制品的去除腥味、增加复合香味，效果突出。用量：去除腥味0.1%（按成品计算）提升肉味及赋予风味0.15-0.2%（按成品计算）

使用方法

将本产品用水混匀后，再加入原料肉中充分搅拌。建议与肉味香精配合使用，效果更好。依生产实际需要，一般添加量为成品的0.08-0.2%。

参考配方与工艺

	晋级果木烤肠（180%）
猪精肉(kg)	80
肥肉(kg)	20
水(kg)	50
食盐(kg)	3.5
白砂糖(kg)	1.8
三聚磷酸钠(kg)	0.54
特味鲜(kg)	0.18
异vc钠(kg)	0.15
滚揉型卡拉胶(kg)	0.6
八珍香料kg	0.2
亚硝酸钠(kg)	0.011
保鲜王b12(kg)	0.36
乳酸钠(60%)kg	3.6

以上腌制，以下拌粉	
玉米淀粉(kg)	8
土豆淀粉 (kg)	8
分离蛋白(kg)	3.6
肉精粉(kg)	0.14
红色40# (g)	2.7
水(kg)	20