# 嫩肉粉 大伟

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 嫩肉粉 大伟 |
| 公司名称 | 青岛大伟生物工程有限公司 |
| 价格 | 8.00/公斤 |
| 规格参数 | 型号:大伟<br>酶活力:强 |
| 公司地址 | 青岛市城阳区惜福镇街道南寨社区北200米 |
| 联系电话 | 0532-87880788 13964235697 |

# 产品详情

型号　　大伟　　酶活力　　强

用须知

［火腿、灌肠类制品］将本品1kg溶于8-10kg水中，配制成嫩化液，加入(注水)到50kg原料肉中，充分搅拌均匀，使嫩化液被肉块充分吸收。置于0-10°C环境中，嫩化腌制24-48小时，然后按常规工艺加工成成品。 ［炖、烧、烤、炒制品］将原料内50kg(丝、馅、块)与1kg本品的嫩化液充分搅拌均匀，在常温下嫩化1-2小时即可使用。(冬季可略长) ［牛、羊、鸡、兔制品］将本品2kg溶于20-25kg水中，配制成嫩化液，将原料肉(或整鸡)，置于嫩化液中，嫩化时间根据季节温度、肉块大小，可控制在1-48小时内。然后捞出原料肉加工成成品即可。 ［主要成份］蛋白质、磷酸盐、抗氧化剂、葡萄糖等。 ［特点］本品能使肉类嫩化，在加工各种肉类制品过程中能使肉制品的弹性增强，肉质细嫩，起到很好的防腐保鲜作用，能使产品的出品率提高30％以上。大大提高肥肉利用率。
［保存期］12个月，如有结块不变色，不影响使用效果。