

# 星源食品 烧烤腌料OEM代工 广西烧烤腌料

产品名称	星源食品 烧烤腌料OEM代工 广西烧烤腌料
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

## 产品详情

### 鸡精最科学的食用方法

#### 鸡精中含40%的味精

虽然大部分鸡精的包装上都写着“用上等肥鸡制成”、“真正上等鸡肉制成”，但它并不像我们想像的那样，主要是由鸡肉、鸡骨或其浓缩抽提物做成的天然调味品。它的主要成分其实就是味精（谷氨酸钠）和盐。其中，烧烤腌料OEM代工，味精占到总成分的40%左右，另外还有糖、鸡肉或鸡骨粉、香辛料、肌苷酸、鸟苷酸、鸡味香精、淀粉等物质复合而成。

鸡精招商鸡精的味道之所以很鲜，烧烤腌料代加工，主要还是其中味精的作用。另外，肌苷酸、鸟苷酸都是助鲜剂，也具有调味的功效，而且它们和谷氨酸钠结合，能让鸡精的鲜味更柔和，口感更圆润、丰满，且香味更浓郁。至于鸡精中逼真的鸡肉味道，主要来自于鸡肉、鸡骨粉，它们是从新鲜的鸡肉和鸡骨中提炼出来的。鸡味香精的使用也可以使鸡精的“鸡味”变浓；淀粉的作用则是使鸡精呈颗粒状或粉状。

### 调味品的硬标准是什么？

中国调味品协会科技处处长左宝起在接受记者采访时表示：选酱油主要看“氨基酸态氮”，这是反映产品质量的硬指标。因为不论酱油的名字多么新奇，标签怎么花哨，“氨基酸态氮”是必须标注的一项内容。

什么是“氨基酸态氮”呢？专家介绍，它指的是以氨基酸形式存在的氮。食物中的氮有许多来源，广西烧烤腌料，而来自于氨基酸形式的氮越高，就说明食物中的氨基酸含量越高。氨基酸不但是人体重要的营养物质，更是食物鲜美味道的主要来源。我们熟悉的鸡肉、鱼肉、蘑菇、鸡蛋等，就是因为本身含有大量的氨基酸才会味道格外鲜美。因此，酱油的“氨基酸态氮”含量越高，就说明氨基酸越多，不但

营养高，而且鲜味也越浓。

“氨基酸态氮”是酱油产品分级的重要指标。一般来说，特级、一级、二级、三级酱油的氨基酸态氮含量分别为 0.8、0.7、0.55、0.4克/100毫升。不过，我们常见的老抽、生抽等酱油的“氨基酸态氮”含量并没有特殊差异，因为老抽和生抽的区别是制作工艺的区别，并不是质量和鲜味的区别。记者在超市也发现，某品牌的老抽酱油氨基酸态氮 0.4克/100毫升，该品牌普通生抽为 0.5克/100毫升，而特级金标生抽则达 1.2克/100毫升。

## 熟食加工流程

### 1. 畜禽类原料

- 1) 清理：清洗整理成所需形状。例：牛、羊肉要去筋膜、脂肪、油污、分割成合适块形。
- 2) 腌制：清理好的原料及时腌制，配料严格，烧烤腌料厂商，腌制时要做好标志，注明腌制时间，生产过程中要按规定翻动。
- 3) 清洗，出自水或开油锅：除清洗外由制作配制。

### 2. 干货类原料

- 1) 拣选浸泡，浸泡用水按食谱卡配制。
- 2) 清洗漂至无异味。
- 3) 制作：由制作间负责，将半成品按先加工先烧制的原则，制成色、香、味，形合格的成品。

星源食品(图)-烧烤腌料OEM代工-广西烧烤腌料由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂(www.wxxyyspc.com)有实力，信誉好，在江苏无锡的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进星源食品厂和您携手步入辉煌，共创美好未来！