

# 面用调味料代加工厂 重庆面用调味料代加工 无锡市星源食品厂

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 面用调味料代加工厂 重庆面用调味料代加工<br>无锡市星源食品厂 |
| 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

### 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，腌制时要做好标志，重庆面用调味料代加工，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。

### 鸡精的功能作用

鸡精 - 功能作用 功能鸡精味道鲜美，在烹调菜肴时适量使用，能促进食欲。鸡精的鲜味主要来自谷氨酸钠，谷氨酸钠是谷氨酸的钠盐，面用调味料代加工厂，它有强烈的肉类鲜味，面用调味料代加工贴牌，易溶于水。鸡精进入胃肠后，所含的谷氨酸钠能很快分解出谷氨酸。谷氨酸是一种氨基酸，参加人体

内的代谢活动，具有改善大脑功能和稳定人情绪的作用，面用调味料代加工贴牌生产，有利于智力发育[1]。

药性功效鸡精性平、味酸，具有开胃、助消化之功效，所含营养价值比味精更高。

## (二)酱油产业百强统计情况

近三年，酱油产业的产量与同比增长率都是逐年攀升的。2016年酱油产业的总产量是369万吨，同比增长率为7.19%，产量前三名的企业依次为海天、美味鲜、李锦记，分别为：147.4万吨，75.5万吨、29.8万吨。

产量排名前十名的酱油企业中，海天以147.4万吨排名First。产量增速最快的千禾味业同比增长率达到了40%以上，有两家企业出现了负增长。增长率排名前三的酱油企业依次为：保定槐茂、千禾味业、东莞永益。

面用调味料代加工厂-重庆面用调味料代加工-无锡市星源食品厂由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂（[www.wxsxyspc.com](http://www.wxsxyspc.com)）位于无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前星源食品厂在其它中享有良好的声誉。星源食品厂取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。星源食品厂全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。