

正大云 沙拉酱预拌粉 食品级

产品名称	正大云 沙拉酱预拌粉 食品级
公司名称	正大云（青岛）生物科技有限公司
价格	55.00/kg
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区青岛建航味精有限公司院内
联系电话	0532-85267888 13589352813

产品详情

沙拉酱，起源于位于地中海的米诺卡岛，使用大量鸡蛋和油制作而成，这种酱汁在饮食中占有一席之地由来已久。沙拉酱的消耗量持续增加。由于沙拉酱的常用主要成分是蛋黄和脂肪，所以其卡路里与胆固醇很高，即使再怎么喜欢沙拉酱的人也对沙拉酱敬而远之，难以尽享美食。现今的沙拉酱为迎合大众口味需求，逐渐于酱料中大量添加食用油，同时沙拉酱的主要成分又是蛋黄和脂肪，使得沙拉酱所具有的热量、卡路里、胆固醇逐渐增加，如此，易导致长期食用者，产生心血管、高血压等方面的疾病。再者，现有的沙拉酱成品均是以浆状酱料的方式出售的，虽然食用起来简单方便，但是存在不易保存的问题，不仅造成了沙拉酱于运送上的难度，而且易变质食用后易对身体造成伤害。所以，若能针对现有沙拉酱的制作方式进行适当改良，必能避免因保存不当而产生沙拉酱变质的事情发生，同时又能让沙拉酱具有保健功能。

技术实现要素：基于此，有必要针对上述技术问题，提供一种沙拉酱预拌粉及其制备方法，本发明针对现有沙拉酱的制作方式及现有沙拉酱的材料组成，进行相关的分析及研究，希望改良之后，可减少沙拉酱变质的事情发生，并使其具有保健功效。

为了解决上述技术问题，正大云 提供一种沙拉酱预拌粉及其制备方法，得到沙拉酱预拌粉。与现有技术相比，本产品沙拉酱预拌粉呈粉末状态，并未制成沙拉酱，进而避免酱料状的沙拉酱所产生的保存问题、运送问题等，而且用户可依自身需求调制沙拉酱，不再受沙拉酱保存期限所限制。本产品，不仅有良好的烘焙性能，而是乳化体系稳定性好，保水性好，口感润滑，耐低温！适用于烘焙馅料，自主灵活搭配，快捷，可以调成多种口味，具有多种用途！

安全卫生。告别生蛋制作沙拉酱的方法，无胆固醇，微生物好控制，不易变质，同时具有沙拉酱应有的细腻口感。

快捷便利。正大云沙拉酱预拌粉只需经过与其它原料的混合、搅拌即可成型，操作简单，不受环境和温度影响，省时省力。多种口味。通过调整糖、醋、盐的份量比例，可以得到不同的酸甜度。通过调整水、油、牛奶的份量，可以得到不同的稀稠度。也可以根据需要加入各种类型的果汁、调味料，变换丰富多样的口味。多种用途。正大云沙拉酱预拌粉可用于面包涂层装饰，蔬菜水果沙拉，三明治、面

包、汉堡夹馅，咸味蛋糕、蛋卷。用于直接涂抹或者烘烤均可。

拿样请询：赵经理