

青岛海鲜酱 海鲜酱代工 星源食品厂

产品名称	青岛海鲜酱 海鲜酱代工 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

多味复合型牛肉酱试验原材料原料：新鲜牛肉。基本原料：市面上花生酱、水豆豉、辣酱。辅材：植物油，食用盐，白糖，花椒粉，咖喱粉，鸡精，海鲜酱代工，酿造白醋，米酒，新鲜葱、姜、蒜(均为市面上)。防腐剂：黄原胶，服用级山梨酸钾。关键机器设备及器材破碎机、电磁灶、磁力搅拌器、胶体磨、蒸气高压灭菌器、天平秤、量杯、量筒、刀、锅、菜板、温度计、不锈钢板盛器、真空封口机、分析天平等实验室常见机器设备。生产流程实际操作关键点原料挑选与解决牛肉采用经卫生检测及格的新鲜猪肉或冻牛肉，无臭味，不可沾有牛骨头等残渣，自来水清洗预留。葱、姜、蒜削皮清理完用刀剁碎，并且用组织捣碎机将其粉碎预留L6；将按秘方占比称重好的花生酱、水豆豉、辣酱混和匀称，随后过一次胶体磨优化。腌渍、搅肉将牛肉、一定量的食用盐、米酒、香辛料搅拌均匀称，室内温度下腌制1h完用碎肉机绞成肉糜预留。乳化剂的融解在适合温度和占比的水里边拌和边迟缓添加黄原胶，待其彻底融解储备用。调料液的制取用电磁灶将锅中的植物油加温，将葱、姜、蒜添加滚油中炒拌，待有香味外溢时，青岛海鲜酱，依照一定的占比添加花椒粉、咖喱粉，快速煸炒后放水，随后加温使其烧开，终添加食用盐、糖、醋，维持2min后制冷备用。配制、熬制待所述原料提前准备好后，海鲜酱经销，将植物油倒进锅中，待温度升高到130 上下时加微信好友牛肉糜，快速煸炒后添加适量米酒除腥，待牛肉炒过后，马上添加辣酱、水豆豉和花生酱，使其混和匀称，随后添加一定量的调料液，终加上融解了的乳化剂，维持微沸，边加温边拌和，调整好酱的黏稠度和饱和度就能终止加温。封装、制冷将熬制好的牛肉酱与0.25g/kg的山梨酸钾混和匀称后罐装进塑料软包装袋里。罐装后应尽早趁着热密封，将酱汁袋放入真空封口机里开展抽真空包装，热封3~5S。用杀菌釜在110 下15~20min，快速制冷至室内温度就能。

海货浇盖浇饭【用材】虾仁50g、蟹肉条2根、莴笋100g、海鲜酱2茶匙、蒜泥5g、红椒5g、盐半茶匙、米酒半茶匙、油1汤勺、热白米饭一碗【作法】1、虾仁解除后清洗，用米酒腌一会儿。蟹肉条去包装后切成小段，莴笋去叶后清洗切成小段，红椒清洗后切开预留。2、锅中加点油烧至五成热，放进蒜泥炒出香味，放虾仁和蟹肉条炒至虾仁掉色后盛出。3、锅中留油，烧开再放莴笋段火灾炒过，加虾仁和蟹肉条炒匀，海鲜酱代理，放海鲜酱、红椒和盐炒匀，盛出盖在白米饭上就能。

香菇介绍香菇，别称冬菇，伞状科菌类，翠绿色健康保健蔬菜水果；是一种生长发育在木料上的菌类。因为其美味可口，香味沁人，营养成分丰富多彩，含有天然植物蛋白、膳食纤维素、17种碳水化合物、30多种多样酶，故被誉为“蔬菜水果王”。西峡，坐落于北纬度33度全球香菇生产制造金子带，高山达到2212.5米，绿色生态初始当然，是“伏牛山世界地质公园”沿岸，“南水北调”中线工程项目水资源修养区。“西峡香菇”是中华共和国地理标志产品维护商品、无公害。因为生长发育自然环境，选用土壤有机质、难医种植，全线品质监控器，其中在成份被誉为“菇中佳品”。企业遵照“营养成分、身心健康、翠绿色、安全性”的核心理念，借助技术性优点，着眼于营养美食质量的打造出。

青岛海鲜酱-海鲜酱代工-星源食品厂(推荐商家)由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂(www.wxxyyspc.com)是一家从事“供应调味品,调味品代工,调味品批发,调味品招商”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“星源食品厂”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使星源食品厂在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！