

正大云 肉宝云 肉香浓郁 香味醇厚

产品名称	正大云 肉宝云 肉香浓郁 香味醇厚
公司名称	正大云（青岛）生物科技有限公司
价格	145.00/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

正大云"肉宝云"调味料，来之多年技术配方，采用精选香基及欧洲进口香料，能最大鲜度的挑战消费者的味蕾，香而不腻，香而又纯。

内含风味多层的数十种氨基酸、多种维生素和营养物质。

其特点是:肉香浓郁、香味醇厚，正所谓：此味只应天上有，人间难得几回闻。

酒饮清光滑辣，肉餐软美香甜，"zda肉宝云"广泛用于各种餐饮原料，肉制品、卤制品、包子饺子馅等等的制作，以及海鲜类的海参鲍鱼、肉丸子、汤料馅料中。即能够很好的去除肉原料腥杂异味，又提高肉的香味和肉的口感。

正大云肉宝云在汤品市场的最佳优势

有肉宝云调配的:无厨松茸牦牛肉汤、无厨虫草花乌鸡汤

特点：

1、"zda肉宝云"在酒店菜品应用非常广泛，海参汁、鲍鱼汁、鱼翅

汁中用，味道鲜美可口。

2、"zda肉宝云"应用于肉片、排骨可除去猪肉的臊味，提高肉的香气和嫩滑度。

3、"zda肉宝云"用于肉粥、沙肉、焖肉等味道更新鲜更香。

4、包子馅、饺子馅、肉丸子加入"zda肉宝云"后，头香飘逸，肉香饱满。

5、火腿肠、香肠、肉松、各类肉制品中加入"zda肉宝云"后，香气浓郁、肉香纯正。

6、在做卤水制品时，煮熟后闭火，卤制品温度降到50度时，加入"zda肉宝云"，香气飘逸，留香持久。

使用方法：

在制作肉制品、卤制品、调制包子、饺子馅过程中直接加入0.2-0.5%;休闲食品、调料包、鸡精拌料时直接加入0.2-0.5%，或在烹饪菜品、煲汤、火锅时加入适量。

参考用量：

每公斤食材中添加"zda肉宝云"的比例为0.15-0.25g，或根据当地口味适量增减。

主要作用：

高效增香、增鲜、去腥、去苦涩、去异味、增强肉的嫩滑度等。

储存方法：

阴凉，干燥，通风处密封保存。