

鸡精

推荐产品

型号	性状	总氮%	盐分%	pH值	水分%	主要特征
FA02	粉状	≥ 10.0	≤ 2.0	4.5-6.5	≤ 6.0	蛋白质高 醇厚感强
TC11		≥ 3.0	26.0-32.0	4.5-6.5	≤ 8.0	鸡肉风味
F55 酵母粉		水分 ≤ 5.0%、蛋白质 ≥ 50.0%				

推荐用法、用量

添加量：1-2%

用法：与盐糖味精及小料一起搅拌均匀（不需要在水中溶解）

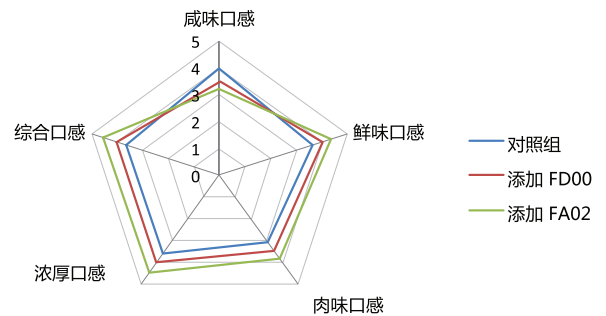
应用配方

原料	对照组(%)	实验一(%)	实验二(%)
盐		33	
味精		41	
葡萄糖		3.5	
玉米淀粉		6	
白糖		4	
I+G		1.4	
FA02	0	1	0
FD00	0	0	1
大蒜粉		0.08	
香葱粉		0.2	
纯鸡肉粉		0.6	
膏状鸡肉香精		1	
葱油		0.2	
麦芽糊精		5	
姜黄色素		0.04	
F55 (增加其他氮)		3	

注意事项

用完请及时封口

感官评定



结论：在鸡精中添加YE能明显增强鸡精的鲜味、厚味与综合口感，且降低咸味口感。

更多支持与服务

