

# 鸡汁

## 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
LB55	膏状	≥9.0	8.0-12.0	4.5-6.5	33.0-38.0	总氮高

## 推荐用法、用量

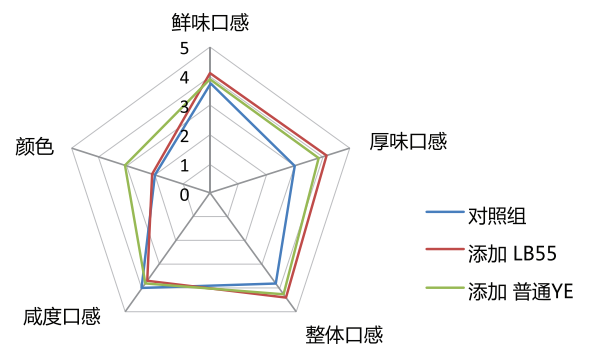
用量1.5-2%

用法：与其他原料混合

## 应用配方

原料	对照组(%)	实验一(%)	实验二(%)
水		65	
食盐		15	
白糖		5	
味精		12	
I+G		0.5	
干贝素		0.1	
鸡粉	6	4	4
鸡油		3	
LB55	0	2	0
普通YE	0	0	2
黄原胶		0.1	
变性淀粉		2	
胡萝卜素		0.03	

## 感官评定



结论：YE不仅能增强口感，且对鸡汁的颜色影响不大。

## 更多支持与服务

