

应用方案展示

产品特点:

纯正的地中海美食，香草口味浓郁，柠檬给到味蕾的冲击；采用独特保水工艺，让产品口感更佳

使用方式:

肉制品及水产制品腌制投放使用，建议添加量2%-3.5%；

非即食

应用场景:

肉制品、水产制品调理；产品微调后可做外撒粉。



步骤	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
保水去腥	罗非鱼柳	100	50.00%
	MCK001	1.5	0.75%
	鲜味宝	0.8	0.40%
	碳酸氢钠	1	0.50%
	饮用水	96.7	48.35%
	小计	200	100.00%
腌制	保水鱼柳	100	94.34%
	香草柠檬风味调味料	2	1.89%
	饮用水	4	3.77%
	小计	106	100.00%

工艺流程

- 1 解冻：原料中心温度0-5℃
- 2 保水去腥：将MCK001、鲜味宝等辅料溶于水中，再将鱼肉放入保水去腥溶液中，冷藏静置4-6小时
- 3 清洗，沥水
- 4 腌制：调味料与水充分溶解，再和鱼肉搅拌均匀，冷藏静置4-6小时
- 5 冷冻，包装
- 6 熟制方式：无需解冻，万能蒸烤箱 蒸烤模式
温度：185℃ 湿度：60% 烤制时间：10分钟