

金虎柴鱼粉生产加工

发布日期：2025-09-22

应用范围可宽泛用于中华丽家用调味品，适用于各种汤料、烹调、酱包、调味酱、罐头、素食、方便休闲食品、休闲及膨化食品，营养调理食品，火锅高汤基料的配制等行业等等。柴鱼粉特点1、无害，肉味十足。用领先的高温高压烹饪工艺，提取了柴鱼肉中的鲜香物质，具浓郁的柴鱼肉香，不含盐、味精等成分，高浓度，高营养，真材实料。使用无害柴鱼粉，会使汤料的天然柴鱼肉味越熬越浓郁。2、工艺先进，采用发酵生香，通过浓缩后喷雾干燥形成。3、绿色原料，采用真实的柴鱼肉为原料，营养成分具有天然的优势。4、营养丰富，使用方便。产品蛋白质含量高达40%以上，粉状产品保存和使用方便，不受用量和温度限制

柴鱼粉使用时，需要注意哪些问题呢？金虎柴鱼粉生产加工

柴鱼粉的营养价值有哪些：绿色原料，采用真实的柴鱼肉为原料，营养成分具有天然的优势。

营养丰富，使用方便。产品蛋白质含量高达40%以上，粉状产品保存和使用方便，不受用量和温度限制。

工艺先进，采用发酵生香，通过浓缩后喷雾干燥形成。

正宗柴鱼粉，柴鱼粉里的鱼肉属于凉性食物，正常人不易上火。身体一旦经常上火就特别容易出现疾病了，上面就是对吃柴鱼粉会上火吗的介绍，由此可见食物对身体的调整非常重要鲣鱼粉和柴鱼味精是不是同一样东西。

金虎柴鱼粉生产加工柴鱼粉的用途是什么？

取得鱼肉后先要蒸熟，千万不可用煮的，否则养分尽释汤汁中，且肉质糜烂不利制作；鱼肉熟透后，再以柴薪文火炭烤10余日，待水分蒸干后，即成为外貌黝黑、坚硬如石的柴鱼块，食用时再以机器或刨刀削成薄片，就是一般所见的柴鱼片了

正宗柴鱼粉，柴鱼粉是天然提取柴鱼粉是用新鲜柴鱼肉通过温和生物酶解提取或熬煮提取，然后浓缩，喷雾干燥后成为柴鱼粉，比较大特点是能溶入水。柴鱼粉介绍天然提取柴鱼粉是用新鲜柴鱼肉通过温和生物酶解提取或熬煮提取，然后浓缩，喷雾干燥后成为柴鱼粉，比较大特点是能溶入水。有效保留天然柴鱼的风味、滋味和营养成分，蛋白质含量高，富含多种蛋白、多肽及氨基酸。

柴鱼粉介绍天然提取柴鱼粉是用新鲜柴鱼肉通过温和生物酶解提取或熬煮提取，然后浓缩，喷雾干燥后成为柴鱼粉，比较大特点是能溶入水。有效保留天然柴鱼的风味、滋味和营养成分，蛋白质含量高，富含多种蛋白、多肽及氨基酸。肉味醇厚，肉香浓郁，用于食品中能赋予食品独特的柴鱼肉滋味和香气，是生产中高档海鲜调味品最理想的柴鱼肉风味原料，其浓郁肉香是其他香精香料不能代替的，是一种目前国际上最受知名品牌厂家青睐使用的高品质低成本的柴鱼肉风味中心基料。

柴鱼粉大概需要多少钱？

柴鱼粉是用新鲜柴鱼肉通过温和生物酶解提取或熬煮提取，然后浓缩，喷雾干燥后成为柴鱼粉，比较大特点是能溶入水。有效保留天然柴鱼的风味、滋味和营养成分，蛋白质含量高，富含多种蛋白、多肽及氨基酸。肉味醇厚，肉香浓郁，用于食品中能赋予食品独特的柴鱼肉滋味和香气，是生产中***海鲜调味品最理想的柴鱼肉风味原料，其浓郁肉香是其他香精香料不能代替的，是一种目前国际上最受知名品牌厂家青睐使用的高品质低成本的柴鱼肉风味核心基料。金虎（宁波）食品有限公司的柴鱼粉味道怎么样？金虎柴鱼粉生产加工

哪家柴鱼粉公司专业性比较好，推荐一下。金虎柴鱼粉生产加工

柴鱼有名的做法是柴鱼贵妃粥以下是做法：原料:材料:米3两(约120克)，柴鱼1两(约40克)，细粒花生仁2两(约80克)，贵妃骨(有肉猪扇骨)1斤(约600克)，腐竹1/2两(约20克)，葱粒2汤匙，冲菜2片，切片油条适量。配料：腌米料:油、盐各1/2茶匙。调味料:胡椒粉、麻油、熟油各少许，盐适量。

制作:1、米用清水浸片刻，去水，加入腌米料拌匀，待米发涨并呈乳白色时，用匙压碎。2、柴鱼用清水浸透，沥干，起白镬烘至微香下冲菜和调味料搅匀，上碗时撒上葱粒和切片油条便成。

吃柴鱼粉上火吗？柴鱼粉的营养价值有哪些?柴鱼粉的营养价值：1、柴鱼粉，肉味十足。用领先的高温高压烹饪工艺，提取了柴鱼肉中的鲜香物质，具浓郁的柴鱼肉香，不含盐、味精等成分，高浓度，高营养，真材实料。使用柴鱼粉，柴鱼肉香会使汤料的天然柴鱼肉味越熬越浓郁。
金虎柴鱼粉生产加工

金虎（宁波）食品有限公司致力于食品、饮料，以科技创新实现高品质管理的追求。金虎食品拥有一支经验丰富、技术创新的专业研发团队，以高度的专注和执着为客户提供鳕鱼精，花鳕，猫零食，宠物食品。金虎食品致力于把技术上的创新展现成对用户产品上的贴心，为用户带来良好体验。金虎食品始终关注食品、饮料市场，以敏锐的市场洞察力，实现与客户的成长共赢。