



德兰和创产品目录

牛肉风味膏状产品

| 序号 | 型号       | 产品名称      | 产品性状    | 香气和特点描述                               | 适用领域                                                             |
|----|----------|-----------|---------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1  | DL-11066 | 牛肉提取物     | 深红褐色膏状  | 天然提取物、红烧牛肉风味，肉味纯正，口感丰富，浓郁、底香底味足       | 高温肠、烤肠、丸子、酱牛肉、豆干等，添加量0.2-0.8%；休闲素食，餐饮酱料、调味品、烘焙打底等，建议添加量：0.5-3%   |
| 2  | DL-11016 | 牛肉膏       | 浅黄色膏状   | 纯正的牛肉香气，香气浓郁，口感丰富醇厚，回味延绵              | 适用于肉制品、休闲食品、饺子馅、肉松等去腥增香增强底味，建议添加量：0.3-0.5%                       |
| 3  | DL-11028 | 烤牛肉膏      | 深棕褐色膏状  | 带有黑椒风味的烤牛肉香气，牛肉特征香气明显、留香好             | 特别适用于牛排等调理肉制品，建议添加量：0.2-0.8%                                     |
| 4  | DL-11036 | 牛脂牛肉味膏状香精 | 浅红棕色膏状  | 纯正的牛脂牛肉香气，香气浓郁，口感丰富醇厚，回味延绵            | 适用于调理肉制品去腥增香，建议添加量：0.3-0.8%；用于休闲食品、素肉等增强特征牛脂牛肉风味                 |
| 5  | DL-11037 | 牛肉膏       | 红棕色膏状   | 浓郁的红烧牛腩风味，香气浓郁，辛香与牛腩香气结合，底味足，香气强度大    | 适用于休闲食品、调味酱、肉制品、休闲食品等行业，去腥增香，增强底味，建议添加量：0.3-3%                   |
| 6  | DL-11062 | 脂质化牛膏     | 浅黄棕色膏状  | 浓郁的牛脂风味，牛脂牛肉风味突出，后味带酱香                | 适用于高温肠、调理肉制品等增强牛脂牛肉香味。建议添加量：0.1-0.5%                             |
| 7  | DL-11065 | 牛肉精膏      | 深红棕色膏状  | 浓郁的红烧牛肉风味，辛香牛肉风味，肉味纯正，口感丰富，浓郁、底香底味足   | 适用于调理肉制品、速冻丸子、休闲肉制品等去腥增香，外拌，建议添加量0.3-0.5%；休闲素食的增香调味，建议添加量：0.3-2% |
| 8  | DL-11006 | 牛骨白汤      | 白色微黄膏状  | 纯正牛骨汤风味，口感醇厚，骨香浓郁                     | 速冻米面食品、餐饮汤料等，建议添加量：建议添加量：0.2-2%                                  |
| 9  | DL-11070 | 牛肉膏       | 深红褐色膏状  | 明显的牛腩的特征香气香味                          | 肉制品、面制品，调味品。休闲食品，建议添加量：0.3-0.8%                                  |
| 10 | DL-11077 | 火锅膏       | 深红褐色膏状  | 火锅底料熬煮时特有风味，体现辛香、牛脂香、麻辣香              | 休闲肉制品、酱卤肉制品等，建议添加量：0.2-2%                                        |
| 11 | DL-11087 | 肉味膏状香精    | 深棕色膏状香精 | 浓郁肉香并带有明显辛香，焦香，耐高温，留香持久，在肉制品中能明显提升肉质感 | 适用于肉制品领域，打底使用，建议添加量0.2-0.4%。酱料等增强底味，底香，建议添加量：0.2-2%              |
| 12 | DL-11109 | 浓缩牛肉膏状香精  | 深棕色膏状   | 炖煮牛肉香气，牛脂香气浓郁，底香好，耐高温                 | 高温肠、烤肠、酱卤肉制品等，建议添加量：0.2-0.5%                                     |
| 13 | 特供2号     | 牛肉膏       | 红棕色膏状   | 纯正的红烧牛肉风味，肉味纯正，口感丰富                   | 方便面、调味品中应用，建议添加量：1~3%；餐饮底料、休闲食品中应用，建议添加量：0.5~2%，肉制品，0.2-0.5%     |
| 14 | DL-11075 | 牛肉膏       | 红棕色膏状   | 自然舒适牛肉的特征香气香味                         | 肉制品，面制品，调味品。休闲食品，建议添加量：0.3-0.8%                                  |
| 15 | DL-11071 | 牛腩膏       | 黄褐色膏体   | 明显的牛腩的特征香气香味                          | 肉制品、面制品，调味品。休闲食品建议添加量：0.3-0.8%                                   |