



德兰和创产品目录

烧烤类(烤鱼、小龙虾、腌制料) 餐饮复合调味品

序号	产品型号	产品名称	产品形状	风味特点	使用说明
1	DD-1813	藤椒味烤鱼酱	青绿色酱状	浓郁的鲜藤椒香味, 口味香甜适中回味绵延	可适用于小龙虾、烤鱼等香味的风味等, 1:10兑水
2	DD-1814	香辣烤鱼酱	红褐色酱状	浓郁的香辣烤鱼风味, 鲜香, 后辣, 增强食欲	可适用于香辣烤鱼, 1:10兑水
3	DD-1815	麻辣烤鱼酱	红褐色酱状	麻辣味厚, 咸鲜浓香, 炒辣椒的香气与底味绵长的麻味相结合	可适用于麻辣烤鱼, 1:10兑水
4	DD-1816	蒜香烤鱼酱	黄红色酱状	浓郁的蒜香味, 口味香甜适中回味绵延	可适用于小龙虾、所有蒜香味的风味等, 1:4兑水
5	DD-1817	十三香龙虾酱	红褐色酱状	浓郁的十三香味, 口味香甜适中回味绵延	可适用于小龙虾、蟹、卤菜、田螺等, 1:4兑水
6	DD-1818	卤虾酱	红褐色酱状	浓郁的卤虾香味, 口味香甜适中回味绵延	可适用于小龙虾、蟹、卤菜、田螺等, 1:4兑水
7	DD-1819	香辣小龙虾	红褐色酱状	浓郁的香辣风味	可适用于小龙虾、蟹、卤菜、田螺等, 1:4兑水
8	DD-1820	藤椒味小龙虾酱	褐绿色酱状	浓郁的鲜藤椒香味, 口味香甜麻适中回味绵延	可适用于小龙虾、蟹、卤菜、田螺等, 1:4兑水
9	DD-1821	奥尔良风味腌料	红褐色粉状	特有奥尔良风味, 腌制肉味鲜甜辣醇厚	可用于烤肉, 添加量: 4-7%
10	DD-1822	黑鸭风味腌料	红褐色粉状	具有鸭脖卤味香气, 腌制肉味卤辣甜鲜醇厚	可用于烤肉, 添加量: 4-7%
11	DD-1823	藤椒风味腌料	褐绿色粉状	浓郁的藤椒香味, 腌制肉味麻味绵延	可用于烤肉, 添加量: 4-7%
12	DD-1824	辣条风味腌料	红褐色粉状	辣条特有风味, 腌制肉味辣条味绵延	可用于烤肉, 添加量: 4-7%
13	DD-1825	泰式咖喱腌料	亮棕黄色粉状	泰式咖喱风味, 提供咖喱特有风味, 有保水作用	可用于烤肉, 添加量: 4-7%
14	DD-1826	泰式柠檬腌料	亮棕黄色粉状	泰式柠檬风味, 浓郁的柠檬清香, 给烤肉带来清香	可用于烤肉, 添加量: 4-7%