**素肉配料产品简介**

本产品精选天然增稠剂、香料等复配而成，制作过程简单方便，成品无论在结构、色泽、味道、口感等方面与实际的肉极其相似，并有更容易保存，无胆固醇，高蛋白，高纤维、不含反式脂肪酸等特点，在咀嚼真实肉粒的油脂感中，提供更加天然、健康的保障。

**主要成分：**增稠剂、变性淀粉、香料

**推荐剂量：**10 ：15 ：43 ：16 ：16（参考比例，可适当调整）

 本品 ：油 ：冰水：大豆蛋白：水（用于蛋白附水）

**适用范围：**仿肉类制品

**使用步骤：**

1. 先将大豆蛋白按1：1的比例，附水30分钟；
2. 将斩拌机清洗并**降温**，**直至≤0℃**；
3. 将冰水加入斩拌机，加入素食配料，低速斩拌，**时刻观察温度，不能高于2℃**；
4. **在温度接近或达到2℃时**，加入油，4000转高速斩拌；
5. **在温度达到8℃时**，加入附水的大豆蛋白，低速斩拌，观察蛋白颗粒度，当颗粒度适当时，斩拌机刀倒转，低速搅拌混合；
6. 模具定型；
7. 预炸：170℃预炸 1 分钟；
8. 包装、冷冻。

**食用方法：**①烤箱160℃，中心温度达到70℃即可；

②油炸170℃，中心温度达到70℃即可。

**注意事项：**

1. 建议**第3步**中，尽量增大冰水中冰的比例，这样能够保证冰水与配料的混合物温度＜2℃，如温度＞2℃，混合物无法达到足够的粘度；
2. 如果加入油后组织状态不好，可继续斩拌，等温度达到11℃时再加入附水蛋白；
3. 用真空斩拌机可以提高产品的韧性。

**保质期：**未开封状态下18个月

**包装及储运：**

1\*25 KG 塑料编织复合袋；干燥保存，避免外来异味，避免阳光直射；产品一旦开封，请尽快使用；严禁与有毒害物质混合存放或运输。

本产品具有天然变色的特性，变色对产品质量没有影响。

**销售服务热线：**13375561316 **技术服务热线：**13345027781



 素牛肉 素鱼肉



 素鸡肉 素肠



 素丸 素培根