

## 应用方案展示

### 产品特点:

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

### 使用方式:

烤箱、空气炸锅、油炸

### 应用场景:

小吃店、西餐厅



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	鸡翅	100.00	87.34
	MCK004	0.50	0.44
腌制料	MCKP22	0.20	0.17
	D-异抗坏血酸钠	0.10	0.09
	香草柠檬风味调味料	2.70	2.36
	变性淀粉	1.00	0.87
	冰水	10.00	8.73
	合计	114.50	100

## 工艺流程

1	解冻: 肉温控制在0-6°C
2	称量: 腌制料与辅料混合后加入解冻后的鸡翅;
3	滚揉: 在真空滚揉机中滚揉约90分钟, 后静置2-3小时即可使用。
4	熟化: 1.烤箱: 解冻后, 190°C烤10min 2.空气炸锅: 解冻后, 185°C烤5-6min后, 翻面再烤3-4min 3.油炸: 解冻后, 油温175°C炸3-4min
5	包装