

## 应用方案展示

产品特点:

传统日式咖喱香辛料粉, 搭配浓香牛肉汤, 保留食物本味的同时, 丰富味蕾的层次; 不含防腐剂

使用方式:

建议添加量4-6%, 非即食

应用场景:

日式咖喱牛肉粉丝汤、日式咖喱牛肉火锅等



类别	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
原料	肥牛	70	12.50%
	龙口粉丝	35	6.25%
	日式咖喱牛肉酱	35	6.25%
辅料	饮用水	420	75.00%
	合计	560	100.00%

## 工艺流程

- 1 前处理: 肥牛焯水;
- 2 称量: 原料和辅料进行单独称量;
- 3 煮制: 日式咖喱牛肉酱加水溶解后, 加龙口粉丝煮5-7分钟左右, 加入处理好的肥牛煮30s, 关火;
- 4 出餐