

应用方案展示

产品特点:

奶香、咸鲜，风味浓郁。在产品中可以降低芝士的添加量并保持芝士的特征风味，达到降低成本的目的

使用方式:

肉制品及水产制品腌制投放使用，建议添加量2%-3.5%；非即食

应用场景:

肉制品、水产制品、烘焙品调理；产品微调后可做外撒粉。



步骤	原辅料	添加量 (Kg)	比例 (%)
保水	开背虾	100	50.00%
	MCK001	2	1.00%
	食用盐	1.5	0.75%
	饮用水	96.5	48.25%
	小计	200	100.00%
腌制	保水开背虾	100	97.09
	芝士风味调味料	2.5	2.43%
	食用盐	0.5	0.49%
	小计	103	100.00%
芝士酱	马苏里拉芝士	60	59.94%
	香甜蛋黄酱	40	39.96%
	碎荷兰芹	0.1	0.09%
	小计	100.1	100%
组合	腌制开背虾	10	50%
	芝士酱	10	50%
	小计	20	100%

工艺流程

1	解冻：原料中心温度0-5℃
2	原料处理：去头虾开背去肠，开背深度约4/5
3	保水：按比例配置溶液，将虾放置于溶液中，冷藏静置4-6小时
4	清洗，沥水
5	腌制：调味料与水充分溶解，再和搅拌均匀，冷藏静置静置2小时
6	组合：将配置好的芝士酱涂抹于虾体背部
7	冷冻、包装
8	熟制方式：无需解冻，万能蒸烤箱 烤制模式 温度：185℃ 烤制时间：5分钟