



德兰和创产品目录

牛肉风味液体产品

序号	型号	产品名称	产品性状	香气和特点描述	适用领域
1	DL-29001	牛腩香精	浅黄红色油状	浓郁的清炖牛腩香气, 用于肉制品增香	肉制品, 建议添加剂量: 0.05-0.1%, 休闲食品, 建议添加剂量: 0.05-0.2%
2	DL-29009	清炖牛肉香精	浅黄色油状	逼真的小火炖煮牛肉香气, 体香有明显的牛脂香气, 并有牛肉干的香气, 留香久。	用于牛肉肠、牛肉丸、调味品、方便面料包等产品, 增加炖牛肉风味, 建议添加量: 0.05-0.2%
3	DL-29037	牛脂香精	深褐色油状	秘制香辛料结合牛脂的香气, 特征牛脂香气, 香气不腻而诱人, 用于增强牛脂特征风味。	牛肉肠、牛排等牛肉制品, 增强牛脂风味建议添加量 0.01-0.1%, 调味料、方便面料包等, 建议添加量: 0.1-0.3%
4	DL-29048	牛腩香精	黄褐色油状	浓郁的五香牛腩香气, 肉感强, 飘香好, 牛腩味纯正	用于方便面调味料, 家调产品, 肉制品等, 增加牛腩的风味, 建议添加量: 0.1-0.3%
5	DL-29052	椒香牛肉香精	浅黄色油状	青花椒麻香与牛肉香结合, 风味独特, 香气浓郁持久, 用于调味料中增强椒香牛肉特征风味	用于方便面调味料, 家调产品, 休闲肉制品等, 增加椒香牛肉的风味, 建议添加量: 0.1-0.3%
6	DL-29067	炖牛肉香精	浅黄色油状	纯正逼真的炖牛腩香气, 牛腩香气强度高, 肉感强, 飘香好, 牛腩味纯正	牛肉肠、牛排等牛肉制品, 增强炖牛肉风味建议添加量 0.01-0.1%, 调味料、方便面料包等, 建议添加量: 0.1-0.3%
7	DL-29092	牛肉味香精	水油两溶液体	纯正烤牛肉香气, 留香好, 底香足, 提升肉感	烤肠、火腿等增香, 提升肉感, 建议添加量: 0.05-0.2%, 调味料、方便面等, 建议添加量: 0.1-0.3%
8	DL-29095	麻辣牛肉香精	红色油状	香气飘逸, 带有麻辣风味的肉香气, 肉香与麻辣香气完美结合	预制菜、调味品, 方便面料包, 建议添加量: 0.1-0.5%
9	DL-29101	红烧牛肉油状香精	淡黄色油状	浓郁的红烧牛肉香气	预制菜、调味品, 方便面料包, 建议添加量: 0.1-0.5%
10	DL-29111	素牛骨汤香精	淡黄色油状	具有素牛骨汤特征香气	预制菜、调味品, 方便面料包, 建议添加量: 0.1-0.5%
11	DL-29123	牛油液体香精	淡黄色油状	牛油特征风味浓郁, 油脂感强	预制菜、调味品, 方便面料包, 建议添加量: 0.1-0.5%
12	DL-21005	烤牛肉风味剂	浅黄色油状香精	甜香烤牛肉风味, 飘香好, 肉感强, 留香持久	适用于酱腌菜, 辣条等, 建议添加量: 0.1-0.5%
13	DL-21006	烤牛肉香精	浅黄色油状香精	烤牛肉特征香气, 香气强度大, 留香持久	适用于酱腌菜, 辣条等, 建议添加量: 0.1-0.4%
14	DL-21055	酱汁牛肉香精	浅黄色油状	典型酱汁牛肉香气, 酱味较重, 香气较浓	适用于酱腌菜, 辣条等, 建议添加量: 0.1-0.4%
15	DL-21057	酱烤牛肉香精	浅褐色油状	酱烤牛肉风味, 风味浓郁, 留香好	适用于酱腌菜, 辣条等, 建议添加量: 0.1-0.5%
16	DL-21076	烤牛肉精油	浅黄色油状	焦烤甜牛肉特征香气, 飘香好, 舒适度高, 肉感油脂感强, 底香带葱味, 油而不腻	适用于辣条, 建议添加量: 0.2-0.5%
17	DL-21086	烤牛肉油	浅黄色油状	甜香型烤牛肉特征香气, 香气强度大, 留香持久	适用于辣条, 建议添加量: 0.2-0.5%
18	DL-21087	烤牛肉油	浅黄色油状	焦烤牛肉特征香气, 香气强度大, 留香持久, 烤香重	适用于辣条, 建议添加量: 0.2-0.5%
19	DL-21088	葱香烤牛肉香精	浅黄色油状香精	带有葱香的烤牛肉特征香气, 融合好, 留香持久	适用于休闲食品领域, 建议添加量: 0.2-0.5%
20	DL-21089	烤牛肉香精	浅黄色油状	甜香型烤牛肉特征香气, 香气强度大, 留香持久	适用于辣条, 建议添加量: 0.2-0.5%
21	DL-21090	烤牛肉精油	浅黄色油状	甜香型烤牛肉特征香气, 香气强度大, 底香好, 留香持久	适用于辣条, 建议添加量: 0.2-0.5%
22	DL-21091	烤肉液体香精	浅黄色油状	浓郁的甜烤肉风味, 烤香明显	适用于辣条干货, 建议添加量: 0.1-0.3%
23	DL-21092	烤牛肉精油	浅黄色油状	焦烤甜牛肉特征香气, 飘香好, 舒适度高, 肉感油脂感强, 底香带葱味, 油而不腻	适用于辣条, 建议添加量: 0.2-0.5%
24	DL-21617	百肉香香精	浅黄色油状	焦烤牛肉特征香气, 香气强度大, 留香持久, 烤香重	适用于辣条, 调味料等, 建议添加量: 0.2-0.5%
25	DL-21701	牛腩香精	浅黄色油状	牛腩特有香气, 底味肉感强	适用于辣条, 建议添加量: 0.1-0.5%
26	DL-21618	牛排香精	淡黄色油状	浓郁的牛肉香味, 略带黑胡椒牛排味, 香气持久	预制菜、调理牛排、调味品, 方便面料包, 建议添加量: 0.05-0.5%
27	DL-21666	澳洲烤牛肉	浅红色水油两溶液体	纯正牛肉风味, 略带烤味, 强度大, 留香久, 耐高低温	高温肠、烤肠、酱卤制品、丸子调理品, 肉排等, 0.07-0.15%; 调味料、方便面料包等, 建议添加量: 0.1-0.3%
28	DL-28008	黑椒牛肉香精	浅黄色油状	带有黑椒风味的烤牛肉香气, 牛肉特征香气明显、留香好	牛肉制品, 肉松制品, 牛肉丸; 建议添加量: 0.05-0.2%
29	DL-39012	牛肉味香精	浅黄色油状	纯正的牛肉味, 并带有舒适的牛脂味和甜香味	速冻食品、肉制品、酱卤制品、预制菜; 建议添加量: 0.05-0.2%
30	DL-39013	牛腩香精	淡黄色油状	纯正的五香炖牛腩香气, 并有逼真的牛脂味牛腱肉香气, 香气诱人	肉制品、速冻食品、酱卤制品、预制菜; 建议添加量: 0.05-0.2%
31	DL-29188	烤牛肉油	浅黄色至黄色透明液体	自然的烤牛肉风味, 肉感强, 烤香明显	方便面、调味品、餐饮、休闲食品, 建议添加量: 0.1-0.5%
32	DL-21113	烤牛肉精油	浅黄色油状	焦烤甜牛肉特征香气, 飘香好, 舒适度高, 肉感油脂感强, 稳定性, 留香性好	适用于辣条, 建议添加量: 0.2-0.5%
33	DL-21202	牛肉香精	黄色油状	自然逼真的炖牛肉特征风味	方便面、调味品、餐饮、休闲食品, 建议添加量: 0.1-0.5%
34	DL-21802	兰州牛肉拉面味香精	浅红棕色油状	兰州牛肉拉面特有的复合风味, 牛肉汤与面汤香气自然结合, 让人有食欲	方便面、调味品、餐饮、休闲食品, 建议添加量: 0.1-0.5%