



## 德兰和创产品目录

### 卤味及锅气类风味产品

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-17004	秘制老卤膏	棕黑褐色膏状	秘制香辛料风味, 增强老卤风味	酱卤肉制品, 鸡蛋制品、豆干、素肉制品等增香增味, 建议添加量: 0.2-0.8%
2	DL-11077	火锅膏	深红褐色膏状	火锅底料熬煮时特有风味, 体现辛香、牛脂香、麻辣香	休闲肉制品、酱卤肉制品、素食、豆干、休闲魔芋等, 建议添加量: 0.2-2%
3	DL-13116	老卤增香膏	深褐色膏状	广东、湖南老卤汤风味, 可掩盖异味, 用于卤肉增香增味	预制菜、酱卤肉制品, 鸡蛋制品、豆干、素食、休闲魔芋等增香增味, 建议添加量: 0.2-2%
4	DL-13119	卤味增香膏	深褐色膏状	五香卤肉风味, 可掩盖异味, 用于增香增味	预制菜、酱卤肉制品, 鸡蛋制品、豆干、素食、休闲魔芋等增香增味, 建议添加量: 0.2-2%
5	DL-12017	麻辣膏	深红棕色膏状	麻辣风味, 麻辣口感与肉味相结合	酱卤制品、扒鸡、火腿肠、休闲肉枣、豆干、素食、魔芋等增强底味, 建议添加量: 0.2-0.8%
6	DL-39072	酱香香精	黄色油状	纯正的酱味香味, 并带有舒适的烟熏味和甜香味	酱卤肉制品、休闲肉制品, 建议添加量: 0.1-0.3%
7	DL-28016	酱卤香精	浅黄色油状	浓郁、逼真的酱卤香气、类似卤水的香味	肉制品、卤水制品, 复合调味料等, 建议添加量: 0.1-0.3%
8	DL-39043	卤香味香精	浅黄色油状	浓郁的卤汤香味和甜香味, 并伴有舒适的酒香、辛香味和油脂味, 香气诱人	酱卤制品、预制菜、肉制品, 建议添加量: 0.1-0.3%
9	DL-29132	卤水香精	黄褐色油状	秘制卤水风味, 卤鸡蛋、卤猪蹄等类似香气, 可增强卤味, 辛香风味与肉味相结合	预制菜、调味品, 方便面料包, 建议添加量: 0.1-0.5%
10	DL-29168	特色锅气香精	淡黄色油状	中餐烹饪过程中特有锅气风味	预制菜、调味品、方便面料包、酱卤食品、休闲食品等, 建议添加量: 0.1-0.5%
11	DL-29063	火锅香精	浅红褐色油状	带有锅气的火锅风味, 辅助以火锅的麻辣油脂肉味蔬菜等香气, 增强火锅的特征风味	用于增强产品火锅气, 增强火锅特征风味, 休闲食品、酱卤食品、豆干、素食、魔芋等, 建议添加量: 0.1-0.5%
12	DL-29097	火锅牛油香精	红色油状	具有纯正的川味牛油火锅的香气, 香气浓郁	用于增强产品火锅气, 增强火锅牛油特征风味, 休闲食品、酱卤食品、豆干、素食、魔芋等, 建议添加量: 0.1-0.5%
13	DL-29108	卤味火锅油香精	红褐色油状	带有卤香和辣椒的香气, 香气浓郁	用于增强产品火锅气, 增强卤味火锅油特征风味, 休闲食品、酱卤食品、豆干、素食、魔芋等, 建议添加量: 0.1-0.5%
14	DL-39062	麻辣火锅味香精	橘红色油状	浓郁的川香麻辣火锅风味, 并带有舒适的肉香、甜香和辛香香气	预制菜、调味料、酱卤制品、休闲食品, 豆干、素食、魔芋等, 建议添加量: 0.05-0.5%
15	DL-29026	蜜汁叉烧香精	浅黄色油状	广东蜜汁叉烧特有的风味, 甜香肉香浓郁	预制菜、调味料、肉制品、休闲食品, 豆干、素食、魔芋等增强叉烧风味, 建议添加量: 0.1-0.5%
16	DL-39054	烧烤液体香精	浅黄色油状	烧烤孜然突出, 结合肉香, 香气协调, 留香持久	预制菜、调味料, 方便面料包, 酱卤肉制品, 休闲食品等, 建议添加量: 0.1-0.5%
17	DL-39031	梅菜扣肉香精	浅黄色油状	纯正的梅干菜烧红烧肉风味, 香气诱人, 并有明显的肉汁感和舒适的油脂香气	烘焙食品、肉制品、酱卤制品、预制菜, 调味料、方便面料包等, 建议添加量: 0.05-0.3%
18	DL-39130	梅菜烧肉味粉末香精	无色至浅红色流动性粉末	纯正的梅干菜烧红烧肉风味, 香气诱人, 并有明显的肉汁感和舒适的油脂香气	烘焙食品、肉制品、酱卤制品、预制菜, 调味料、方便面料包等, 建议添加量: 0.05-0.3%
19	DL-29197	辣椒炒肉香精	棕色液体	辣椒和肉味风味明显, 带有烹调感	方便面、调味品、预制菜、休闲食品等, 建议添加量: 0.1-0.5%
20	DL-29167	小炒肉香精	淡黄色油状	辣椒炒肉香气	方便面、调味品、预制菜、休闲食品等, 建议添加量: 0.1-0.5%