



德兰和创产品目录

中餐（酱卤、预制菜、包子饺子馅料）复合调味品

序号	产品型号	产品名称	产品形状	风味特点	使用说明
1	DD-1847	卤味增香油	亮红色油状	提亮卤菜的色泽，让菜品更入味	可适用于拌面、拌饭、炒饭、调味等，2.0-6.0%
2	DD-1848	潮汕卤料	红褐色含油汁状	香辛料味重，潮汕老卤风味	可适用于拌面、拌饭、炒饭、调味等，2.0-6.0%
3	DD-1849	川卤料	红褐色含油汁状	五香味，香辛料味中重，偏川系老卤风味	可适用于拌面、拌饭、炒饭、调味等，2.0-6.0%
4	DD-1850A	卤大鹅料	红褐色含油汁状	浓郁的香辣风味	可用于烧、炖、煮、卤等，1：5兑水
5	DD-1850B	卤大鹅料	红褐色含油汁状	家常酱香风味	可用于烧、炖、煮、卤等，1：5兑水
6	DD-1851	黄焖鸡料	红褐色含油汁状	家常酱香风味	可用于烧、炖、煮、卤等，1：5兑水
7	DD-1858	青花椒烤鱼料	酱色含油汁状	青花椒风味，微辣	可用于烧、炖、煮、卤等，1：5兑水
8	DD-1859	酱香烤鱼料	酱色含油汁状	酱香浓郁，辣味适中，骨汤底味足	可用于烧、炖、煮、卤等，1：5兑水
9	DD-1860	麻辣烤鱼料	红褐色含油汁状	香气自然浓郁，麻辣鲜香	可用于烧、炖、煮、卤等，1：5兑水
10	DD-1861A	肉丁包子料	红褐色含油汁状	酱香浓郁，咸甜适中	1：1兑水使用
11	DD-1861B	红油肉丁包子料	红褐色含油汁状	微辣、酱香	1：1兑水使用
12	DD-1861C	麻辣肉丁包子料	红褐色含油汁状	麻辣、酱香	1：1兑水使用
13	DD-1862A	家常牛仔骨料	红褐色含油汁状	牛肉牛脂香味浓厚，滋味醇厚，微辣	可用于烧、炖、煮、卤等，1：5兑水
14	DD-1862B	香辣牛仔骨料	红褐色含油汁状	浓郁的牛肉香味略带香辣牛肉味	可用于烧、炖、煮、卤等，1：5兑水
15	DD-1862C	藤椒牛仔骨料	红褐色含油汁状	牛腩风味足够、藤椒香味浓厚，微辣	可用于烧、炖、煮、卤等，1：5兑水
16	DD-1863A	白汁黄豆猪手料	乳白色膏状	汤汁浓郁、鲜香	可用于烧、炖、煮、卤等，1：10兑水
17	DD-1865	高汤浓缩料（白汁）	乳白色膏状	肉香浓郁、鲜咸可口	可用于烧、炖、煮、卤等，1：12-15兑水
18	DD-1866	金汤浓缩料	黄色膏状	汤汁浓郁，有轻微海鲜香味，香气柔和	可用于烧、炖、煮、卤等，1：10-12兑水
19	DD-1867A	藤椒鸡片金汤料	黄色膏状	藤椒风味、鲜香、微辣	可用于泡、炖、煮、卤等，1：10-12兑水
20	DD-1867B	藤椒鸡片白汤料	乳白色膏状	浓郁鸡肉味，底味醇厚	可用于泡、炖、煮、卤等，1：10-12兑水
21	DD-1868	酸汤底料	黄色膏状	酸香、微辣、泡椒风味自然，底味鲜香	可用于泡、炖、煮、卤等，1：10兑水