



中国餐馆厨师商业秘密

使投标潮湿、多汁的"Velvety"炒的肉！

使用 Starport Foods 公司的食物腌料调味 Marinade Seasoning (356) —— 经验丰富、干燥、腌料、嫩化机系列



鸡片



油余烫



腌料调味
Starport Foods
Marinade Seasoning 365

Velvetized 鸡片

腌料调味 Velvetization 油余烫 过程

- Marinating 和 Velvetizing 肉腌料调味让嫩、多汁、潮湿的蛋白质。
- 热油烫，"Velvetizing"肉，密封所有表面，保持水分和维持产量。
- Velvetized 的肉可以是 re-cooked 秒锅炒菜，熬，或在微波，维持天鹅绒纹理。
- 腌过的肉创理时蒸汽烹调 —— 为免油用餐。

1. 至入味：为**10 磅**。切片或丁肉的：混合**0.4 磅**。(7/8 杯) Starport Foods 的 Marinade Seasoning 356 食品调味腌料，**1-1/4 杯** 水，放在碗里的油 **1 杯**。加上肉、搅拌，浸泡在盖容器内 30 分钟或更在冰箱中。好，并且每日批次。
2. 到 **VELVETIZE**:在 60-80 秒，直到肉内部温度达到 160F，2 磅分批 350F 油炸锅中的煎炸肉。删除和人才流失。作废或最终使用的冰箱。
3. 蒸肉：为**10 磅**。切片或丁肉，添加**0.4 磅 1-3/4 杯水**。(7/8 杯)Starport Foods Marinade Seasoning 356 腌料调味，加上肉、搅拌，浸泡在盖容器内 30 分钟或更在冰箱中。好，并且每日批次。

Starport Foods



www.starportfoods.com