

±0.3°C
精密恆溫高濕



-0.8°C

熟成櫃

熟成鮮甜 少調味更健康

熟成



鮭魚



旗魚



鮭魚

濃郁鮮美~

細緻Q彈~

風味提昇~

透過冰鮮恆溫熟成技術，讓魚肉處於雪藏保鮮環境下，退去剛捕撈劇烈掙扎下產生的乳酸(酸味)，由魚本身的”酶”(酵素)，崩解肌肉纖維，並將蛋白質轉換成氨基酸(甜味)，過程中也釋出魚肉多餘水分，濃縮本身精華。透過熟成技術除了保有魚肉鮮美之外，還有提升風味增加甜度的效果，並且能降低調味料的使用量，讓消費者吃到更美味又健康的生魚片。

更鮮 更甜

更美味~

慶聲科技

新北市新莊區新樹路387巷2號

電話:02-2208-4002

傳真:02-2208-4002

精密恆溫熟成櫃 意者歡迎 索取資料~